



# 商品のご案内

## 御堂 ルージュ 2025



蝋封は割れたり取れたりしやすいので、お取り扱いにご注意ください。醸造所までお持ち込みいただければ、再蝋封も承ります。

このワインについて

|         |                                                                                          |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 名称      | 御堂 ルージュ 2025 (新銘柄、ファーストリリース)<br>Mido Rouge [2025]                                        |
| 分類      | 日本ワイン (果実酒)、赤ワイン (ミディウムボディ)                                                              |
| アルコール度数 | 11%                                                                                      |
| 容器と内容量  | ガラスびん、コルク栓、蝋封、750ml                                                                      |
| ぶどう品種   | カベルネ・フラン種 80.1%、プティ・ヴェルド種 19.8%、タナ種 0.1%<br>(長野県東御市御堂地区産)                                |
| ぶどう栽培者  | ぼんじゅーる農園 蓑輪 康                                                                            |
| ワイン製造者  | ぼんじゅーる農園醸造所 蓑輪 康<br>Domaine A. et Y. Minowa<br>〒389-0506 長野県東御市祢津 240-3                  |
| 栽培方法    | 平均樹齢3年。垣根栽培。手摘みでの収穫、畑での選果。                                                               |
| 醸造方法    | 御堂地区の黒ブドウ品種の混醸キュヴェ。除梗果 80.1%、全房果 19.9%。ステンレスタンクで発酵。仏産オーク樽熟成6ヶ月(樽使用率 49.1%)、澱引き後に無濾過で瓶詰め。 |
| ラボデータ   | pH 3.82 総酸(酒石酸換算) 4.86g/L                                                                |
| 定価      | オープン価格                                                                                   |
| 参考価格    | 2,860円(当農園ウェブショップ価格、消費税10%込み)                                                            |
| 販売対象    | 20歳以上のお客様、飲食店様、宿泊業者様                                                                     |
| 期間      | 令和8年7月から完売まで(予定)                                                                         |
| 販売元     | ぼんじゅーる農園直売所 〒389-0506 長野県東御市祢津 240-3<br>TEL 0268-63-4144 FAX 050-3488-7707               |

御堂地区産の黒ブドウを混醸で仕込んだ赤ワインです。陽光を遮るものがない緩傾斜の地形と、真夏の酷暑のもとで雑草さえも萎れるような強粘土質の土壌が、このワインに唯一無二の個性を与えています。香りには、クランベリーからブルーベリー、ブラックベリーへと続く、赤系から黒系果実までの幅広いグラデーション。そこに、杉や針葉樹を思わせる冷涼感と、洗練されたハーブのニュアンスが美しく調和します。口当たりは非常にスマートで、きれいな酸と柔らかなタンニンが一本の美しいラインを描きます。カベルネ・フランの緻密でシルキーなタンニンに対し、プティ・ヴェルドの肉厚で凝縮感のある骨格がミッドパレットから後半にかけて加わり、味わいに立体的な奥行きをもたらしています。鴨のローストや仔羊の香草パン粉焼きなど、素材の旨味を引き立てる料理と素晴らしいマリージュを見せてくれます(推奨提供温度 17-18℃、飲み頃予想 2027-2033 年)。

ぼんじゅーる農園について

ぼんじゅーる農園は2008年にワインぶどうの栽培を開始し、2021年にぼんじゅーる農園醸造所(Domaine A. et Y. Minowa)を設立しました。「日常的な食事に合わせやすいワイン」「地域の皆様に愛されるワイン」を目指しています。