

① 十勝ワイン		池田町
品名	飲み口	特徴
山幸	赤ミディアムボディ	父親である山ぶどう園りの草木系の果実香、力強い酸味と野趣あふれる味わいを持つ、十勝ワインの代表品種。
セイオロサム 白	白・辛口	池田町の旧町村名をとった十勝ワイン初めてのビンテージワイン。パッカス種、モリオ・マスカット種をブレンドした十勝ワインを代表する白ワイン。
ブルーム 白	白スパークリング	国内で初めて瓶内二次発酵法を使用し作られたスパークリングワイン。柑橘系をイメージするアロマ、バランスの取れた味わい。

② ぶらのワイン		富良野市
品名	飲み口	特徴
リースリング 2021	白・中口	一つ一つ丹念に手摘みしたリースリングを使用。青りんごや洋なしを思わせるフルーティーな香りがふんわりと広がり、キリッとした酸味が爽やかな白ワイン。
シラー 2021	赤やフルボディ	一つ一つ丹念に手摘みした糖度の高いシラーが原料。フレンチオークの新樽で12ヶ月熟成させ、これまでの道産ワインにはない新しい風味の赤ワイン。
ツバイゲルトレーベ 2020	赤やフルボディ	ぶらのワインを代表する本格派の赤ワイン。富良野産のツバイゲルトレーベは、糖度が高く飲みもしっかりとしています。樽で1年、瓶で4年の熟成を経て果実香と木樽の香りが絶妙なバランスに。

③ はこだてわいん		七飯町
品名	飲み口	特徴
ソーヴィニヨン・ブラン 2024	白・辛口	北海道余市町産ソーヴィニヨン・ブラン100%使用。グリーンがかった色調、柑橘系や青リンゴの香りとハーブ香を感じさせる華やかさがあります。爽やかな酸味と果実味、シュールリー製法による厚みとボリューム感を持たせた白ワインです。
七飯シャルドネ スペシャルキュヴェ 2024	白・辛口	七飯町の自社農場で丁寧に手摘みされたシャルドネを100%使用。木樽発酵とシュールリー製法により、果実の華やかな香りを携いつつ、まろやかで豊かな旨味とコクを引き出しました。冷涼な北海道の気候が生む濃とした酸味と上品なバランスが魅力的な辛口白ワインです。
北海道100メルロー 2022	赤ミディアム	北海道で収穫されたメルロー種を100%使用。北海道メルローの特長的な赤系果実の爽やかな酸味、緻密で滑らかなタンニンと柔らかな口当たり。木樽熟成からの成熟度を感じられブラックベリーなどの果実香、豊かでバランスのとれた味わいは和食との相性を期待させます。

④ 北海道ワイン		小樽市
品名	飲み口	特徴
トラディショナルメソッド北海道 Type C	白・辛口発泡性	ピノ・ブラン、シャルドネを主体に、ツヴァイグルトを少量加えることで、骨格とコクのあるスタイルに仕上がった瓶内二次発酵方式のスパークリングワイン。瓶詰め後は、18ヶ月間の瓶内熟成で酵母からの風味を抽出。洋詰め後も5年以上にわたる瓶内熟成を重ねることで、深みのある豊かな味わいに仕上がりました。
トラディショナルメソッド北海道 Type C Blanc de Blancs	白・辛口発泡性	弊社直轄農場鶴沼産ピノ・ブランとシャルドネの白ぶどう2品種のみを使用。一番搾り果汁でベースワインを醸造。洋詰めまで40か月熟成。しなやかさと凛とした骨格が調和した、長い余韻をもつ北海道ならではの透明感とエレガンスを表現した白ワインです。
試験醸造(Experimental Batch)シャルドネ 2024	白・辛口	弊社直轄農場仁木町産シャルドネ、涼しいモイセイエローの酒色で、青りんごやレモン、オレンジ等の柑橘、白梅を思わせる香りを持つ、辛口のシャルドネ。酸味のキレのある清涼感のある味わいで魚介や野菜の天ぷらと合わせやすい白ワインです。

⑤ 余市ワイナリー		余市町
品名	飲み口	特徴
アルモノワール 2021	赤ミディアム	余市町登地区の自社畑と契約農家で栽培。カベルネソーヴィニヨン×ツヴァイグルトレーベを交配した2009年品種登録された赤ワイン。色濃く心地よい酸味と渋みが広がるバランスの良いワインです。
リースリング 2023	白・中口	余市町登地区の自社農場と契約農家 中川農場で栽培されたリースリングを使用。甘味のあるレモンやハチミツなど魅力的な香りが広がります。フレッシュな果実味と柑橘果実を思わせる酸味が特徴のワインです。
ピノ・グリ 2024	白・中口	余市町登地区の自社農場と契約農家 中川農場で栽培されたピノ・グリを使用。洋ナシや花の蜜など甘さを含んだ爽やかな香りが広がります。酸と果実味のバランスがよく、余韻にはほどよい旨味が特徴のワインです。

⑥ おとペワイナリー		乙部町
品名	飲み口	特徴
おとペワイン メルロー 2021 樽熟成	赤ミディアムボディ	乙部町で栽培されてきたメルローの樹からつくられた。北の草原の風味に爽やかな果実味と酸味、そして適度な渋味が心地よいワインです。樽熟成による、複雑で深みのある味わいをお楽しみください。
おとペワイン ヤマソービニヨン 2021 樽熟成	赤やフルボディ	乙部町で栽培されたヤマソービニヨンはヤマブドウの特性が強く表現され、ワインは濃縮された果実味としっかりとした酸味、濃厚な色合いが特徴です。樽熟成による複雑で深みのある味わいをお楽しみください。
あっさぶワイン セイベル 13053	赤やライト	ワイン用ぶどうセイベル13053は、北海道で昔から栽培されてきた品種で、厚皮耐湿でも2000年頃から栽培されてきました。そのぶどうから作られたワインは、北海道の特長的な酸味と大地を思わせる風味が特徴で、果実味のあるライトボディの赤ワインです。

⑦ 千歳ワイナリー		千歳市
品名	飲み口	特徴
北ワインケルナー 2024	白・辛口	日本ワインコンクールなどで度々賞を受賞してきた千歳ワイナリーを代表する白ワイン。北海道屈指のブドウ栽培地である余市町の契約農家「木村農場」産のブドウのみを使用しています。黒蜜の高いブドウを収穫することで、青りんごや洋ナシのようなフルーティさと北海道らしい爽やかな味わいとのバランスに優れた辛口ワインに仕上がりました。
北ワインピノワール 2024	赤ミディアム	余市町の契約農家「木村農場」産の樹齢およそ20〜40年のピノワールを、8ヶ月間の樽熟成を経て瓶詰めしました。色合いは鮮やかなルビーでチェリーやラズベリーなどのチャームिंगなアロマ、プラムや赤いベリーのような風味と滑らかなタンニンが特徴の赤ワインです。
北ワインケルナースパークリング	泡白・辛口	余市町の契約農家「木村農場」の酸度の高い早期収穫のケルナーブドウを使用して瓶内二次発酵と15ヶ月の瓶内熟成で製造した辛口スパークリングワインです。きめ細かな立派で切れる良い酸味とすっきりとしたシトラス系の爽やかな味わいを楽しめます。

⑧ 山崎ワイナリー		三笠市
品名	飲み口	特徴
SAUVIGNON BLANC FOREST 2023	白・辛口	麦わらのような色調、凛とした柑橘系果実や果皮のフレッシュで爽快な香りと熟した果物の複雑な香り。柑橘系果実の弾ける果実味のソーヴィニヨン・ブラン。
PINOT GRIS 紺 2023	白・辛口	輝きのある黄色がかった色調。よく熟したトロピカルフルーツやマンゴーの香り。南国フルーツを感じさせる濃厚な果実味と北国の冷涼な余韻のピノ・グリ。
PINOT NOIR ROSE 2023	ロゼ	落ち着いた桃色。苺やサクランボのような赤系果実の香り。伸びやかな酸味と爽やかでクリーンな果実味。華やかに複雑な余韻のピノワールロゼ。

⑨ 宝水ワイナリー		岩見沢市
品名	飲み口	特徴
雪の系譜シャルドネ 2022	白・辛口	白い花やレモンピールなどの優しく上品な香り。すっきりとした酸味を感じつつ、果実の風味と樽由来のオークの風味がバランスよく調和しています。余韻はよくまったりと切れる雪国の風土が凝縮したシャルドネです。
雪の系譜レンベルガー 2024	赤ミディアム	赤系果実やスモーキーな香りが引き立ちます。優しく繊細な口当たりですが、果実の風味が口中に広がると余韻まで長く続くエレガントな雪国の赤ワインです。
オレンジピンク	ロゼや甘口	イチゴやキャンディーのようなチャームिंगな香り。すっきりとした甘さと口当たりの良さで印象的な飲みやすいフルーティーなロゼワインです。

⑩ 馬追蒸溜所		長沼町
品名	飲み口	特徴
デラウェア・ベティアン	白・微発泡	北海道仁木町産の完熟デラウェア100%を使用し、瓶内二次発酵で作られた微発泡ワインです。グレープフルーツや和梨のような果実感とともに、ナッツのような香ほしさも感じられます。最後の一滴まで飽きさせない複雑な味わいが特徴です。
ナイアガラ・ベティアン	白・微発泡	北海道余市町で環境に配慮しつつ丁寧に栽培された最良のナイアガラを100%使用。手摘みによる選果、酸化防止無添加、野生酵母による発酵により、自然の美味しさをギュッと詰め込みました。柔らかなきめ細やかな泡と程よい酸味のバランスが取れた、にっこり微発泡ワインです。
ヤマブドウ 2008	赤・フルボディ	ヤマブドウ(岩手県洋野町産・北海道余市町産)を100%使用した赤ワイン。ヤマブドウ独特の豊かな酸味・野性味・タンニンとともに、瓶内熟成による仄かな甘みが特徴です。ステーキ、焼肉、ジンギスカン、ジビエなどに良く合います。

⑪ 奥尻ワイナリー		奥尻町
品名	飲み口	特徴
OKUSHIRI メルロー 白	白	赤ワイン用のメルローで造るめずらしい白ワイン。やわらかな飲み口と奥尻ワインならではのミネラル感が特徴。
OKUSHIRI ピノグリ	白	飲み口のバランスがとれた奥尻ワインの代表作。清涼感のある飲み口とミネラルも感じられます。
OKUSHIRI ツヴァイゲルトレーベ	赤ミディアム	スパイシーな飲み口のミディアムボディ。しっかりとしたボディの中にも奥尻ワインの特徴であるミネラルを感じる

⑫ さっぽろ藤野ワイナリー		札幌市
品名	飲み口	特徴
SHINKAI 2019	白	北海道産ミュレートゥルガウ、パッカス、ケルナーを使用。グレープフルーツやマスカットなどの果実が主体の味わい。若草やハーブ、白い花などが感じられる香りの白ワイン。
アッジのフランシスコ 2023	赤	北海道厚皮耐湿種のみヤマソーヴィニヨンを使用。深いガネットの色調に針葉樹や野バラ、木苺のような赤系小果実の香り。伸びやかな酸と苦み・ラズベリー・小梅のような香りと塩味も感じられます。
NIAGARA Hasegawa Vineyard 2025	スパークリング	北海道余市町登町「ハセガウヴィンヤード」産のナイアガラを使用。柔らかな泡とともに白桃やパイナップル、マスカットのよな香りが広がり、ほのかに薄荷のような清涼感も感じられます。

⑬ 八剣山ワイナリー		札幌市
品名	飲み口	特徴
映紅 2020	赤ミディアム	アルモノワールを主体にカベルネ・フランなどを混醸しています。3年間の樽を経て円熟味を帯びていますが、しっかりとした酸味と渋みが骨格を支えるミディアムボディに仕上がっております。
KANONZ Blanc 2024	白	2024年に自社園場で収穫したシャルドネ、リースリング、ソーヴィニヨンブランなど数種類ブレンド。しっかりとした酸と豊由来の旨味を残しながらも、すっきり飲みやすいドライタイプ。
NIAGARA Brut	スパークリング	ナイアグラの香りをそのままワインにしました。どんな料理にも合わせやすい辛口仕上げです。JR東日本高級列車「四季島」で提供実績があり、当社ベストセラーワイン。

⑭ OSA WINERY		小樽市
品名	飲み口	特徴
O(オー) 2024	白・辛口	さわやかな辛口/「しあわせのワイン」をテーマに夫婦で営む小樽の小さなワイナリー。食卓がよく豊かに楽しくなるよう、2015年の創業年からつくる看板ワイン。自身のソムリエ経験を生かし、香りがよく料理を引き立てる「飲まざる」バランスを大切にしたワインです。品種 デラウェア、旅路・シャルドネ
tabi(タビ) 2024	白・辛口	そりとした辛口/小樽発祥の希少品種「旅路」を使用し、小樽の肴見との相性を追求した白。和杜撰を思わせる香りと豊かな酸が特徴の旅路に、自園産シャルドネをブレンドし、より奥深く、かつ上品な味わいに仕上げました。小樽ならではの味わいをお楽しみください。品種 旅路・シャルドネ
OTARUVALLEY(オタルバレー)【小樽樽】2022	白・辛口	厚みのある辛口/小樽の自園産ブドウ100%。8品種を精密にブレンドしたフラッグシップワイン。複雑で豊かな香りと心地よい酸、海風を思わせるほのかな塩味が特徴。ハルの日にぜひ。795本生産。品種 ピノ・グリ/ヴァレツラミネール・シャルドネ・ケルナー・アル・バレー・ニョヴィオニエ・マルヴァジア・ピノ・ワール

⑮ NIKI Hills Winery		仁木町
品名	飲み口	特徴
HATSUYUKI 2024	白・辛口	NIKI Hills Wineryのフラッグシップワイン。洋梨やリンゴのコンポート、ハーブなどの爽やかな香りが印象的。口に含んだ瞬間、ケルナーそのものを食べているかのようなジューシーな甘味と酸味を感じ、繊細ながらも厚みも感じられ、後からくる心地よい舌味が口中を引き締めるワインです。
Merlot 2023	赤ミディアム	カシスやブラックチェリー、ブルーベリーなどの優しい果実味とフレッシュな酸。赤紫蘇、クローブ、ドライローリエ、カルダモン、コヒューなどのハーブやスパイスの複雑な風味。程やかなタンニンと皮付アーモンドの渋みを感じるワインです。
NEIRO PetNat 2024	白・微発泡	北海道を代表する白品種の「パッカス」を主体とするベティアンです。低アルコールのためフレッシュなアロマの香りと共にカジュアルに楽しみなから飲めるワインです。

⑯ キャメルファームワイナリー		余市町
品名	飲み口	特徴
キャメルブリュット メトド・トラディショナル キュベヴァリック2018	白・発泡辛口	自社畑ピノワールを100%使用し、伝統的製法で造られたスパークリングワイン。5か月樽熟成したベースワインを20%使用し、デリアージュ後は瓶内で5年間熟成。豊かな酸に、熟成由来のトーストやナッツの香りが重なる爽やかな味わい。
ピノワール プライベートリザーブ 2022	赤・スティル重口	自社畑ピノワールを100%使用し、樽発酵・樽熟成後に瓶内で1年間熟成。赤系果実の凝縮した果実味に高い酸と熟成由来の複雑な香りが広がり余韻が長い味わい。
キャメルドルチェ	赤・スティル甘口	自社畑黒ぶどうのみを使用したブレンドによる、375ml/ハーブ・フーズの赤ワイン。発酵後に甘味とアルコールを調整した甘味果実酒で、Alc16%。デザートワイン的な濃厚な甘みとコクがあり、チョコレートやフルーツとの相性も抜群です。

⑰ ドメーヌレゾン		中富良野町
品名	飲み口	特徴
パローンケルナー	白・辛口	Japan Wine Challenge 2025 [Silver]、爽やかな酸味が適度に残るタイムリングで収穫したブドウは一部が貴醸化し、糖度の非常に高いものでした。低温で蒸にさらして複雑味を出しており、ケルナー特有のフルーティで華やかな香りに加え、蜂や蜂蜜を思わせる濃厚さを感じることができる白ワインです。
パローンルージュ	赤ミディアム	ヤマソーヴィニヨン、カベルネソーヴィニヨンから力強いアロマ、スパイスさ特徴的。ステンレスタンク育成のため、果実味をしっかりと感じることができる。ブラックチェリーやカシスを思わせる黒系果実のニュアンスの奥に感じられるスパイシーさと程よい酸が心地よい赤ワインです。
ピノグリ	白・辛口	石狩産の非常に品質の高いピノグリだけを使用。ピノグリがもつ果実味とふくよかさをしっかりと引き出すことができ、上品なワインに仕上がりました。アフリカットや酸を思わせるフレッシュな果実味、繊細な酸に加えて、わずかに甘味を感じることもできるバランスの良い白ワインです。

⑱ 相澤ワイナリー		帯広市
品名	飲み口	特徴
A-danza Frizzante 2024	赤	無農薬栽培の山幸、清舞のぶどうを全房でプレス、その果汁をステンレスタンクで野生酵母により発酵させ、無ろ過・無清澄で瓶詰めした後、瓶内二次発酵させました。酸化防止剤(SO2)無添加、ベリーや花の香りを感じる、スツキリとした酸の発泡性ワインです。
さちろぜ 2024	ロゼ	無農薬栽培の山幸を10日間全房でMC、プレス後ステンレスタンクで野生酵母によるアルコール発酵。古樽で5か月樽熟成させて無ろ過無清澄で瓶詰めしました。瓶詰め時に酸化防止剤(SO2)極少量使用、甘いペリーのフレーティーのような香りあり、口に含むと果実味と酸が広がります。
いたいら トト 2024	赤	無農薬栽培の山幸を手作業で除梗、16日間熟した後、プレス、ステンレスタンクで野生酵母によるアルコール発酵。新樽50%と古樽50%で9ヶ月熟成させて無ろ過無清澄で瓶詰めしました。瓶詰め時に酸化防止剤(SO2)極少量使用。帯広市以平町の農場で採れたぶどうのみを使い、トトはアイヌ語で「お酒」との意味を持つことはいらー(トト)と名付けました。

⑲ 森臥		名寄市
品名	飲み口	特徴
2021 約束	白泡	初の本格的なスパークリングワイン。シャルドネ100%。タイトでエキサイティングな仕上げとなっております。
2024 Bacchus	白	パッカス100%。グレープフルーツやジンジャーといったすっきりした印象ですが、ほのかにパッションフルーツや黄桃などのトロピカルな要素も感じることができます。
2023 小公子	赤	ヤマブドウ交配種である小公子100%。フレンチオーク樽で12か月熟成。フルーンのような味わいの奥に胡椒のようなスパイシーさが感じられます。

⑳ さっぽろワイン		札幌市
品名	飲み口	特徴
リースリング 2024	白・辛口	洋ナシや杏子を彷彿させる心地よいブドウのアロマとキリッとした吟醸酒を想起させる、しっとり緊張感のある酸味が特徴。北海道では珍しいリースリング種100%で醸造したモノ・セーバージュワイン。
シャルドネスパークリング 2022	白・微発泡	爽やかな青リンゴやライム、を思わせるシトラスな香り、味わいも同様、青リンゴを彷彿とさせる甘さとシャープな酸味とともにライム風の柑橘系の酸味が広がる、優しい泡とやわらかい飲み口が特徴のスパークリングワイン。
ヤマ・ソービニオン 2022	赤ミディアム	木樽などで2年間熟成を経てリリース。森の中にあるような樽香とハーブのような豊かな芳香を漂わせるワイン。海に近い石狩八幡のテロワールである塩味や醤油のニュアンスが特徴。

㉑ めむろワイナリー		芽室町
品名	飲み口	特徴
つながる vin 2022	赤ミディアム	山幸54%、清舞27%、清見19%のブレンド。爽やかな酸味と軽快な果実味。和食や魚介とのマリナーージュもおすすめです。
たのしむ 清見ロゼ vin 2024	ロゼ・辛口	北海道十勝芽室町産「清見」のみを使用。ストロベリーのような華やかなアロマとシャープな酸が特徴。
よろこぶ 山幸ロゼ スパークリング vin 2023	ロゼsp・辛口	「山幸」本来の酸味を生かした微発泡タイプのロゼスパークリング。キリッとした酸味のアタックとフレッシュな果実味。

㉒ 十勝まきばの家ワイナリー		池田町
品名	飲み口	特徴
清見ブラン 2024	白・辛口	清見種の黒ぶどうから搾れる果汁をろ過して醸造した白ワインです。瓶詰め直後「清見」のぶどう感を漂わせる、不透明で美しく飲み残さず最後まで楽しめる家ワイナリーならではの醸造方法。さわやかな香りと心地よい辛口を引き出した、サーモニックのオレンジ色合いの白桃やキャンディの香りを彷彿とさせる爽やかな味わいになっています。
山幸樽熟 2023	赤・樽熟	山幸は道産地で清見を母に、山ガウを父に1978年クロスさせた品種です。酸味が強い。2009年に道産産出された。今では道産で広く栽培され、2020年に日本第3回目の国際としてCOVIMで開催されました。愛蔵がある。その色合いはブドウの皮の赤い部分からパルプへ果実香や蜂蜜を思。1年の樽熟を好む品種である。第一の果実と強い酸が特徴です。フレンチオークで12ヶ月の樽熟。
清舞樽熟 2023	赤・樽熟	清舞は池田町で清見種を母に、山ガウを父に1975年クロスして選抜された品種です。豊産性と耐寒性に優れた地元で普及された新品種。2008年に樽熟されました。濃厚な赤系の色合いでスパイシーとしたスパイシーな酸味の香りでまろやかな味わいの赤ワインとなっています。フレンチオークで12ヶ月の樽熟。

㉓ 登醸造		余市町
品名	飲み口	特徴
セツナウタ 2023	ロゼ	ツヴィ100%。10〜11月に収穫して瓶詰めしたブドウの半分を酸と混ぜ込み、1か月ほど熟成を待って、残り半分は収穫直前に搾り、これを混ぜてステンレスタンクで発酵させ、翌年9月に瓶詰め。56日の瓶内熟成を経てリリース。白は赤い泡はロゼっぽいので、便宜的にロゼと呼んでいる。セツナイおそはに書いてやってください。

㉔ 深川振興公社		深川市
品名	飲み口	特徴
ふかがわシードル	中口	すっきりクリアで上品な味わいのシードルです。酵母が生み出す酸味とフルーティーな香りをしっかりと閉じ込め、りんごの甘みとほどよい塩味が楽しめます。【フジシードル・チャレンジ2018】で最高賞の「外ofer賞」を受賞。また、2020年には北海道の「北のハイグレード食品」に認定されています。
ふかがわシードル ドライ	辛口	芳醇でまろやかな辛口のシードルです。じっくりと時間をかけて発酵させることで、甘みを抑えながら、飲み応えのあるドライな味わいとなっています。【フジシードル・チャレンジ2021・2023】で最高位のトロフィー賞を2度受賞しています。
ふかがわシードル ライト	ライト	3%のアルコール度数は、健康を配慮する方にもおすすめです。甘さを抑えた爽やかな味わいと軽やかな飲み口は、食事との相性も抜群です。【フジシードル・アワード2025】では、最高賞の5つ星を受賞しました。

㉕ 雪川醸造		東川町
品名	飲み口	特徴
スノーリバー ロザートソーダ 2023	ロゼ・微発泡	澄んだ深みのあるルビーレッド。香りは、さくら、アセロラ、小梅がふんわりと立ち上がり、黒カシス、ブラックベリーもほのかに香ります。味わいは赤い果実の香りとすっきりした酸をベースに、優しく静かな泡が口中を包み込みさらさらとしたトロフィー賞の旨味が広がります。
スノーリバー キャンベルピアンコ 2024	白・ライト	輝きのある淡いオレンジ。香りは、アフリカント、さくら、アセロラの赤い果実や枇杷、黄りんごの皮などオレンジ系の香りが立ち上がります。味わいは、爽やかに赤い果実を感じさせるアタックに始まり、マイヤーレモン、八幡など甘みを添はせる柑橘がもたらすまろやかな酸を経て、ほんのり舌みずゆを余韻が残りず。
スノーリバー ピノ・ノワール Hachi 2024	赤ミディアム	ほんのり頬色を帯びた澄んだガネットレッド。香りはマッシュルーム、農薬土のような香りが立ち上り、カシス、ラズベリーなどの赤系の果実の香りが続きます。味わいはスライス感のあるアタックから、優しい酸のニュアンスが広がり、滑らかなタンニンと相まった静かな余韻が続きます。

㉖ ニッカ余市ヴィンヤード		余市町
品名	飲み口	特徴
エヌ・ワイ・ブイ余市ピノ・ワール・スパークリング 2021	白・発泡性辛口	ニッカ余市ヴィンヤードのピノワール品種100%使用。56日のクローブを醸し、全房の樽熟に1年もの樽発酵、貯蔵、土壌管理、収穫のタイミングなど最適化していた。ゆくりの酸と手摘みされた瓶内二次発酵による、酸味がワインに自然に溶けこんだ、繊細で華やかな味わい。2021年9月に醸造したぶどうを使い、18ヶ月の熟成を経て、2024年1月にリリースした。
エヌ・ワイ・ブイ余市エクスポア・エ디션・レッド 2023	赤ミディアムタイプ	56日のピノワールをそれぞれに、最適な時期を見極めて収穫。ワインに凝縮させと奥深さが生まれた。さらに、土地のテロワールを発揮するため、野生酵母を使用。あえて樽に閉じ、発酵から貯蔵までをステンレスタンクのみを使用して造ったことで、今年の特徴である華やかさが存分に活かされています。
エヌ・ワイ・ブイ余市ケルナー 2023	白・辛口	収穫に丁寧な選り分けと熟成期間を十分に与え、果実の凝縮と酸のバランスを調整し、酸の強い品種と酸の弱い品種をブレンドした。熟成期間を十分に与え、果実の凝縮と酸のバランスを調整し、酸の強い品種と酸の弱い品種をブレンドした。熟成期間を十分に与え、果実の凝縮と酸のバランスを調整し、酸の強い品種と酸の弱い品種をブレンドした。

㉗ ドメーヌトワ		鷹栖町
品名	飲み口	特徴
L'assemblage Blanc 2024	白	樽発酵、MLF、アルコール12%、ピノグリ主体の白ワイン。
L'assemblage Rouge 2024	赤	樽発酵、MLF、アルコール11.5%、ムニエ主体の赤ワイン。
Chardonnay Pétillant 2024	泡	樽発酵、MLF、アルコール12.5%、微発泡のシャルドネ瓶内二次発酵、デゴルジュマン無。