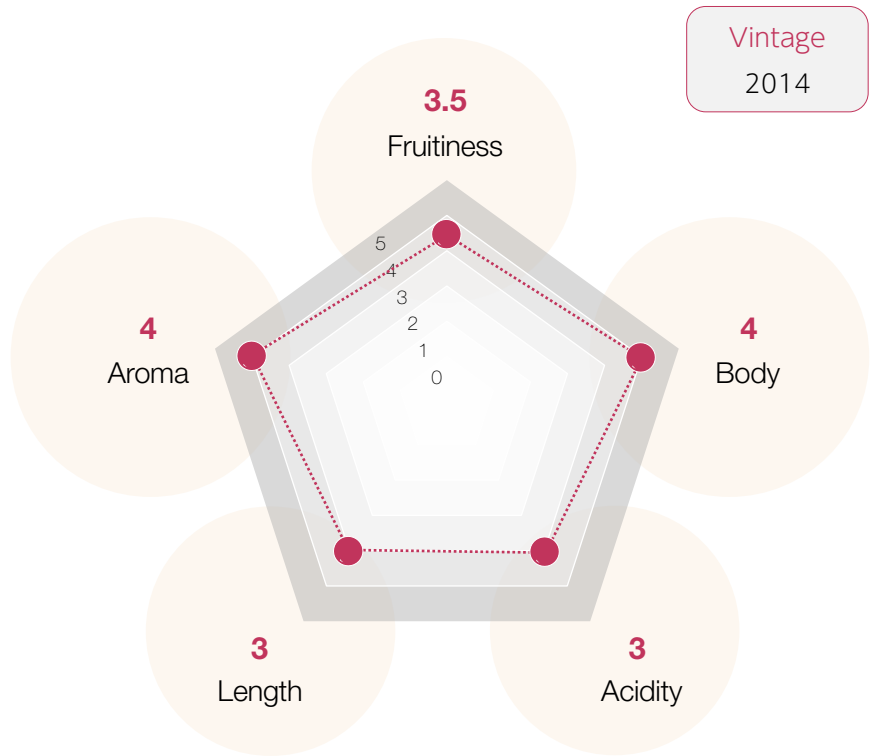




試飲過的酒和照片中所述的年份或會有差異



Aroma/Flavour/Taste

濃縮的亮紅寶石色
細膩的漿果味與雪茄盒、雪松木、柔和而結實的單寧融為一體
優雅如波爾多風格，帶有泥土氣息陳香

Grape Variety

Merlot/ Tannat
Cabernet Sauvignon

Area of Production



Suggested Foods for Pairing

黑松露烤羊架
肉桂炆豬肉

Recommended Serving Temperature



About the Vintner and Wine

- 創業超過130年老字號酒莊「Lumiere」位於山梨縣笛吹市。
- 是國際葡萄酒比賽中屢獲殊榮的酒莊。
- 自成立以來已在同一地方世代相傳，如今已是第五代傳人主理。
- 酒莊有1901年建成的日本第一台地庫發酵槽，仍然是現良好運作中。釀造成的葡萄酒名為「石藏和飲」，限量銷售。
- Lumiere的座右銘是「好酒源於好葡萄」。
- 採用從事不耕地栽培和生草栽培方法，接近自然的狀態下進行耕種。
- 學習法國香檳的傳統製造方法，氣泡葡萄酒的特點是細膩而纖細的氣泡。
- 基於「精品酒莊」的想法，準備了可以在一天遊中享受酒莊的樂趣的不同節目。
- 酒莊內更設有來烹調山梨地道食材的法國餐廳。



Lumiere Winery
Shigeki IWAMA