

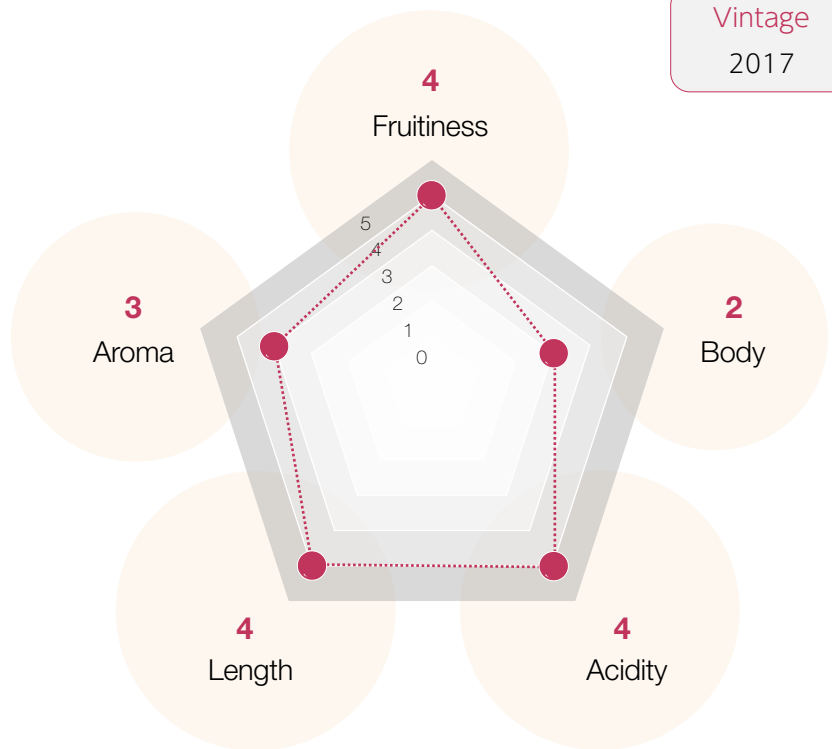
Lumiere

Lumiere Sparkling Koshu



試飲過的酒和照片中所述的年份或會有差異

Vintage
2017



Aroma/Flavour/Taste

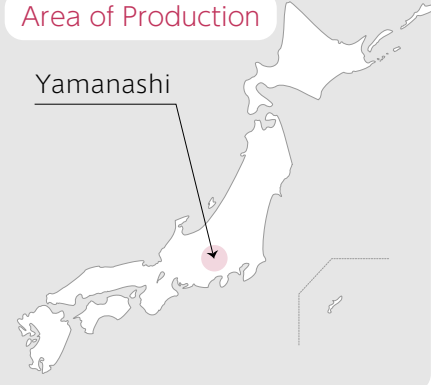
濃郁的酸度，成熟的水果（富士蘋果、梨），優雅易飲，餘韻悠長。

Grape Variety

KOSHU

Area of Production

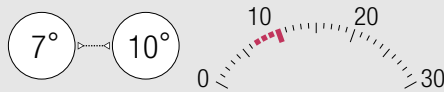
Yamanashi



Suggested Foods for Pairing

油金魚薄片沙律配松露橄欖油，奶油芝士，鹽燒雞皮

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。

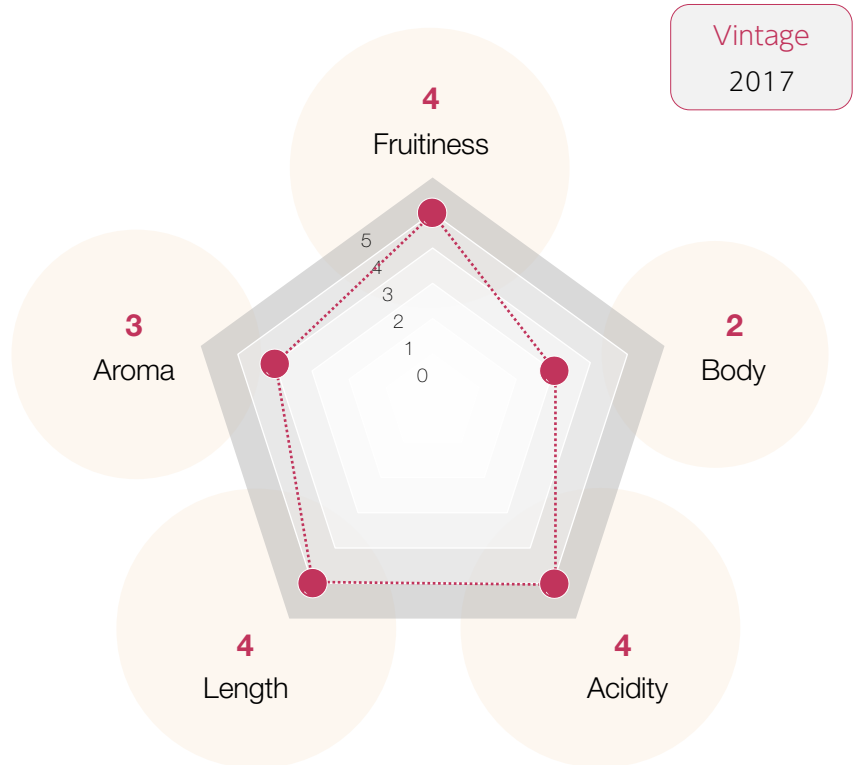


Lumiere Winery
Shigeki IWAMA

Lumiere Lumiere Histoire Blanc



試飲過的酒和照片中所述的年份或會有差異



Aroma/Flavour/Taste

蜂蜜, 烘烤的香味, 布里歐麵包, 燒蘋果, 酸度平衡、活潑。

Grape Variety

Delaware, other

Area of Production

Yamanashi

Suggested Foods for Pairing

炒蘑菇、小牛腿、白蘆筍、香煎脆皮藍鱈魚

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。



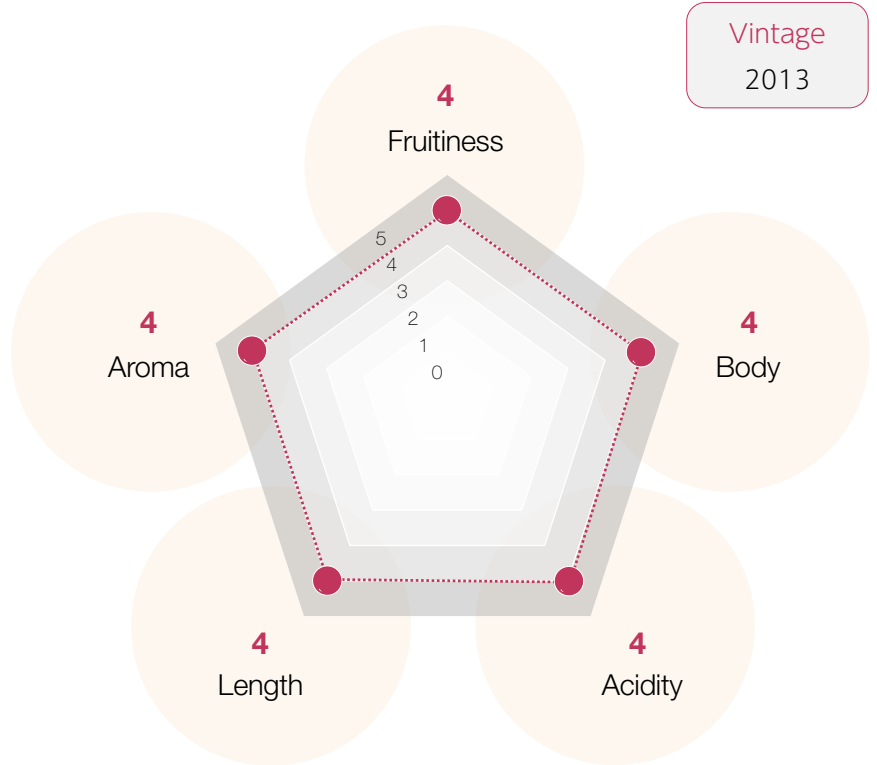
Lumiere Winery
Shigeki IWAMA

Lumiere

Lumiere Histoire Rouge



試飲過的酒和照片中所述的年份或會有差異



Aroma/Flavour/Taste

明亮的深色水果味（黑櫻桃），一些陳年的香味和泥土味，單寧打磨得很好。

Grape Variety

Cabernet Franc, other

Area of Production

Yamanashi

Suggested Foods for Pairing

燒鹿肉，鮑魚，黑松露

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