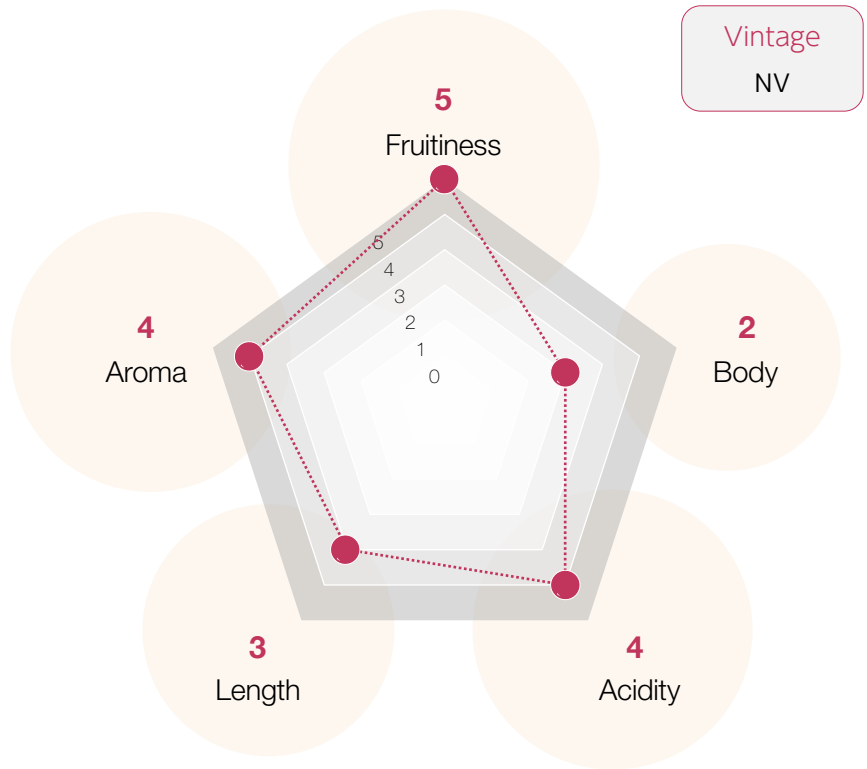


Chateau Jun

Jun Sparkling Rose



Aroma/Flavour/Taste

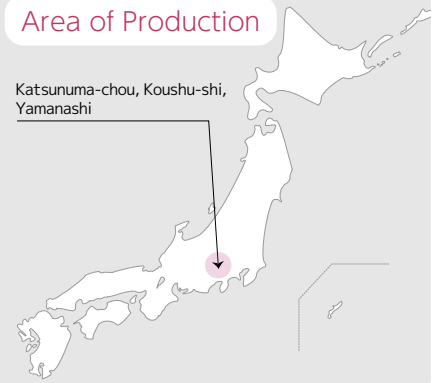
明亮的粉紅色，柔和的紅色水果，草莓的前調，帶有蜜餞和梨的味道。清澈微甜，酒體平衡細膩。
優雅的酒精味使草莓紅果、蜂蜜和蜜餞的味道變得成熟。口感清新，酸度清爽，質地厚實，在慕絲泡沫的作用下變得輕盈。苦橙的餘韻和回味安靜悠長。

Grape Variety

巨峰、貝利A麝香、甲州

Area of Production

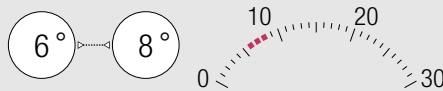
Katsunuma-chou, Koshu-shi, Yamanashi



Suggested Foods for Pairing

覆盆子醬烤火雞
布里奶酪配草莓果醬

Recommended Serving Temperature



About the Vintner and Wine

- 誕生於1979年，是時裝製造商JUN Group旗下的酒莊。
- 「Koshu 2018」被選為2019年6月G20大阪峰會的國宴酒。
- 2020年起，連續兩年於Japan WineryAward獲得了四星評級。
- 酒莊創立當初的生產只靠採購回來的葡萄，直到2000年才獲得面積大約為0.7ha的自家農田。
- 該酒莊位於山梨縣的甲府盆地，在內陸性氣候的地區中，也算是內陸性相對顯著的盆地氣候。日溫差與年溫差亦相當大。
- 山梨縣內既有多雨帶和少雨帶，而該酒莊的釀酒原材料是來自少雨帶。
- Chateau Jun及仁林先生的座右銘，是「與農夫之間的緊密聯繫及誠實地釀酒、將與農夫之間的連繫放在首位。
- 仁林先生表示不希望依靠輔助材料去調整葡萄酒的品質，而是希望能夠單靠葡萄自身的品質。無論是生產者還是消費者，都應當保持誠實。



Chief Winemaker at
Chateau Jun Co., Ltd.
Kinya Nibayashi