



2017年 JJCワイン造りのご紹介

私たちと一緒に、ワインの名産地カリフォルニアで、高級ワインを造ってみませんか？

■ JJCワイン造りの特徴

- ・ 一流畑のぶどうを使って、リーズナブルな価格で高級ワインを造ることができます
- ・ ぶどうの品種、畑、醸造方法、ラベルデザインまでを、我々が決めます
- ・ 現地でのワイン造りに参加できます
- ・ あなたの名前が、ワインのラベルに載ります
- ・ ワインの造りの知識はいりません
(メーリングリストで、ワイン造りの手法についての情報を提供させて頂く予定です)
- ・ 1樽から294本のワインが造れます



↑ 2014年ワインのラベル

■ 2017年に造るワインについて

カリフォルニアのサンジョベーゼ、メルロー、カベルネソーヴィニオン種を用いた赤ワインです
Creston Ridge Vineyardのサンジョベーゼ、Stage Coach Vineyardのメルロー/カベルネソーヴィニオンをブレンド！カリフォルニアの太陽の恵みを浴びて、とても果実味豊かであり、また Stage Coach Vineyardというナパ・ヴァレーの銘醸畑から産出されるぶどうを用いているため骨格がしっかりしたワインに仕上がる予定です。
この畑から獲れるぶどうで造ったワインは市場価格1万円を下りません。

■ 申込み概要

支払金額：5,000円/本 * 配送料別 - 申込は6本単位ですが共同購入も可能です

ワイン受取時期：2019年12月頃（2019年夏頃に瓶詰し、12月に輸送予定です）

ワイン造り委託会社：The WineFoundry社

申込方法：申込書にご記入の上、wine-zukuri@jjc.sakura.ne.jpにメール、もしくは以下申込みWebsiteよりお申込みをお願いいたします。

<https://48auto.biz/reikobird/registp.php?pid=10>

その後、JJCより振込先等を記載した請求メールを送付します



© Photo courtesy of Kimberly Ellis of Dark Rome

