

朝日町葡萄酒有限公司



ASAHIMACHI WINE CO., LTD.

(有)朝日町ワイン

好酒源自好葡萄



朝日町葡萄酒 有限公司

- 公司简介
- 主要酒款简介

公司简介

公司名称：朝日町葡萄酒有限公司

首席执行官：鈴木浩幸，亦是朝日町町长

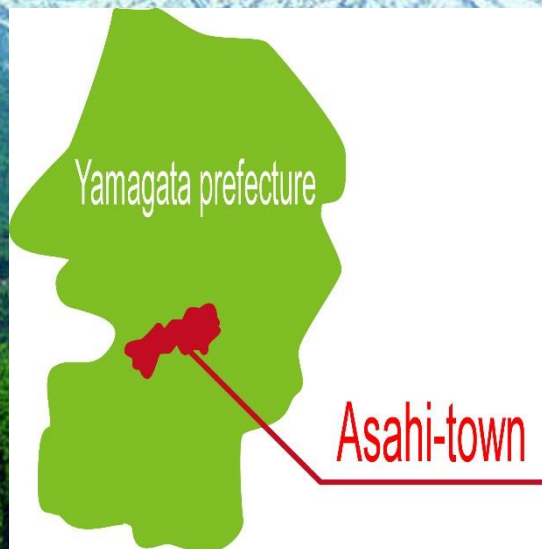
**公司由朝日町市和当地农协JA分公司共同经营*

年产量：平均34万瓶/年

- 曾接待皇太子（现任日本天皇）御访问
- 在日本各类葡萄酒大赛中荣获多项大奖
- 匠人精选系列酒款入选日本G7伊势志摩峰会用酒
- 赤坂东急凯彼德大酒店，法式餐廳「ORIGAMI」； The Tokyo Station Hotel 「BLANC ROUGE」 等日本多家知名餐厅用酒



朝日町



位于山形县中心
四面环山，森林覆盖率高达76%



1975年:与日本农业协会当地分公司共同投资

酒庄作为第三产业公司,开始了新的探索

1985年:开始试验性酿造白兰地「Espoir Takano」

1999年:「Espoir Takano」正式亮相

酒庄的葡萄园和酿酒地

葡萄、土地与人之力的结晶

我们相信“好酒源于好葡萄”！

朝日町位于山形县中部，76%的土地被森林覆盖，土壤以砂质粘土为主，仅挖掘几厘米就会看到黄褐色的细沙，十分适合葡萄种植。不仅自然环境得天独厚，朝日町更拥有一群对葡萄品质近乎苛求的葡萄种植匠人。

收获的优质葡萄还需手工筛选才能成为朝日町的酿酒葡萄，再经由酿酒师们的非凡技艺，酿造出凝缩着自然精华与美味的葡萄酒！

尼亚加拉葡萄

又名水晶葡萄

带有热带水果般的馥郁香气

特拉华葡萄

又名小姬（小公主）

果香馥郁
酸度活泼



贝利A麝香葡萄

日本本土改良葡萄品种
拥有典型的浓郁草莓香气

朝日町ワイン

种植、培育高品质葡萄的葡萄匠人们





悉心检查葡萄生长状况

A man wearing a green cap and blue gloves is carefully pruning a bunch of green grapes on a vine. He is using a pair of scissors to trim the cluster. The background shows a lush green vineyard with large leaves and other grape clusters. The text is overlaid on the right side of the image.

耐心疏果
为果粒成长
提供适当的空间



对酿造技艺孜孜以求的葡萄酒酿造家们

酒酿第一步：葡萄采收与筛选



酒酿第二步：去梗粉碎



酒酿第三步：封闭式榨汁，防止氧化



酒酿第四步：发酵



酒酿第五步：法国橡木桶陈年



酒酿第六步：全自动灌装生产线



美味的葡萄酒，干杯！



主要酒款介绍



朝日町酒款——起泡酒系列



朝日町尼亚加拉甘口起泡酒750ml

日本葡萄酒大赛9次受赏！女子樱花葡萄酒大赛2次受赏！

以「水晶葡萄」尼亚加拉白葡萄酿造，经过封闭式压榨设备榨取新鲜果汁，并经过低温发酵、低温陈酿而成，最大程度保留了果实的新鲜风味。散发着甜美的麝香葡萄、菠萝和香草的甜美香气，口感清新甜美，细密的气泡轻轻跃动！酒精度9度。

朝日町贝利A麝香葡萄中口起泡酒750ml

日本葡萄酒大赛8次受赏！

以日本特色的贝利A麝香葡萄酿造，经过封闭式压榨设备榨取新鲜果汁，并经过低温发酵、低温陈酿而成，最大程度保留了果实的新鲜风味。散发着草莓果酱般的甜蜜香气，而朝日町的独特风土还赋予了贝利A麝香葡萄丁香、肉桂的香料气息，这也是日本其他产区所不具备的特质。酒精度11度。



朝日町特拉华辛口起泡酒750ml

日本葡萄酒大赛3次受赏！

以「小姬」特拉华白葡萄酿造，经过封闭式压榨设备榨取新鲜果汁，并经过低温发酵、低温陈酿而成，最大程度保留了果实的新鲜风味。散发着新鲜水果和桂花的香气，口感轻盈舒畅，气泡丰富爽快！酒精度12度。

朝日町酒款——山形系列



朝日町山形尼亚加拉辛口白葡萄酒720ml

日本女子樱花葡萄酒大赛3次受赏！

麝香葡萄香气扑面而来，入口也是麝香葡萄般的清新果味，带着微微甜润和轻快的酸度，尼亚加拉葡萄的「煤油风味」并不明显，尾韵清爽，稍有辛辣，和各类餐食都能很好地搭配。酒精度12度。

朝日町山形尼亚加拉甘口白葡萄酒720ml

日本葡萄酒大赛受赏！

麝香葡萄、菠萝和香草的香气馥郁，入口后可以感受到甜美多汁的口感，一丝尼亚加拉葡萄特有的，类似雷司令的「煤油风味（矿物质、烟熏风味）」和清爽的酸度，整体平衡易饮，即使不擅长喝葡萄酒的人也会喜欢。酒精度9度。



朝日町酒款——山形系列



朝日町山形特拉华辛口白葡萄酒720ml 酒精度12度
就像吃到特拉华鲜葡萄一样的新鲜！清新淡雅的麝香葡萄和桂花香气，与清爽的干白口感非常协调，是一款易于搭餐的柔和的白葡萄酒。

朝日町山形特拉华甘口白葡萄酒720ml 酒精度11度
为了保留葡萄匠人们精心栽培的葡萄的美味，特意不过滤就装瓶了。散发清新的果味和清爽水润的味道，是一款易于搭餐的甜口白葡萄酒。。



朝日町酒款——山形系列



朝日町山形贝利A麝香葡萄甘口桃红葡萄酒720ml 酒精度11度

日本葡萄酒大赛受赏！

贝利A麝香葡萄通过放血法（Saignée）酿造，获得了更加凝缩的口感，之后在低温下缓慢发酵，使得酒体香气浓郁、华丽，口感宛如葡萄果汁般鲜甜，并带有适度的酸味，整体风味清爽适口，和各类料理都有很好地适配性。

朝日町酒款——山形精选系列



朝日町日本雷司令辛口白葡萄酒720ml 酒精度13度

日本葡萄酒大赛受赏！日本葡萄酒挑战赛受赏！日本女子樱花葡萄酒大赛受赏！以雷司令与甲州三尺杂交，获得了日本特色的白葡萄两兄弟——日本雷司令与雷司令狮。以日本雷司令和雷司令狮混酿，酒体轻透，散发着淡淡蜂蜜香气，入口后是柑橘、酸橙，葡萄柚等柑橘系水果香，余韵微苦，整体清新爽快，活泼灵动。

朝日町柏原葡萄园贝利A麝香葡萄晚收干红葡萄酒720ml 酒精度13度

无出其右的三冠王！日本葡萄酒大赛多次受赏！日本葡萄酒挑战赛受赏！酒体呈深宝石红色，散发出成熟的红色水果风味，让人联想起草莓、覆盆子、大樱桃。喝起来，明媚讨喜的酸甜果香感觉瞬间充斥口腔，还带着山形土壤赋予的特殊的丁香、肉桂等香料气息，风味层层交叠，层次丰富，口感饱满，余韵悠长。



朝日町酒款——匠人精选系列

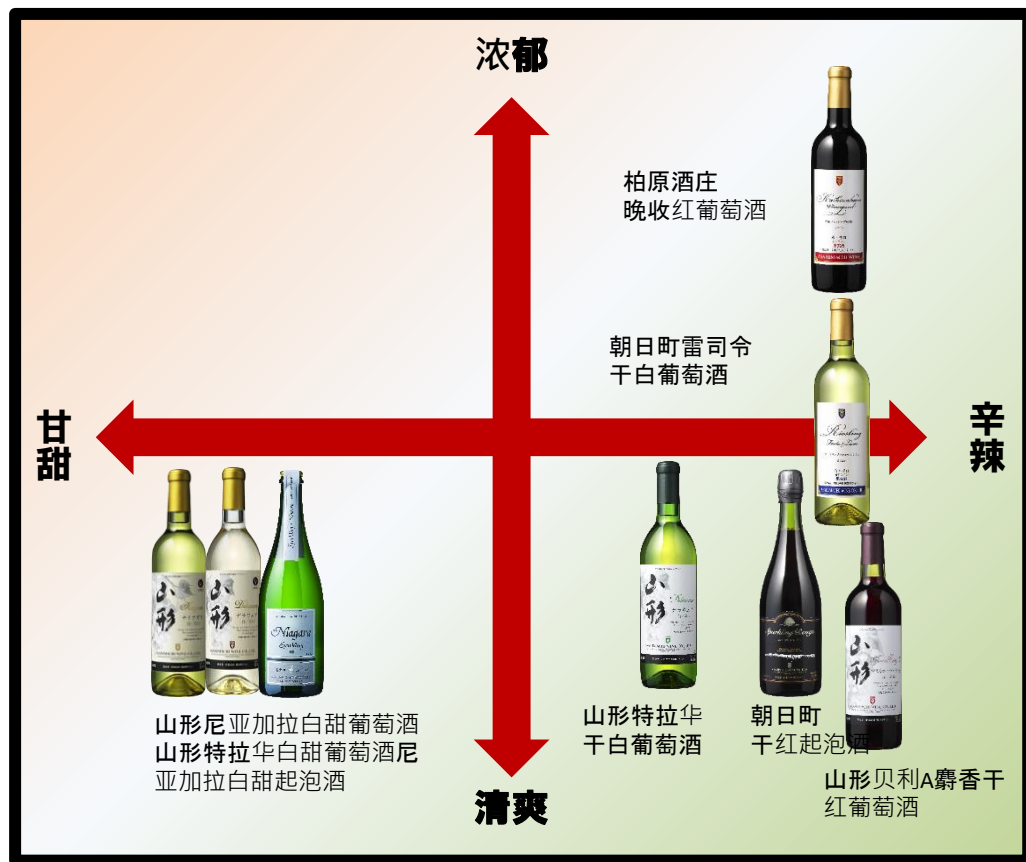


朝日町匠人精选混酿干红葡萄酒720ml

限定酿造！日本葡萄酒大赛受赏！日本葡萄酒挑战赛受赏！日本女子樱花葡萄酒大赛受赏！

以贝利A麝香葡萄、黑皇后、梅洛混酿，并在法国产的葡萄酒桶中熟成11个月而成。拥有天真烂漫的水果香气，令人联想起草莓、覆盆子、梅子、李子、黑巧克力。风味则很有个性，宛如酸浆果的果香中带有适度桶香，风味复杂而均衡，单宁柔顺，容易入口。

口味分布图



最佳配餐

柏原酒庄晚收红葡萄酒 × 寿喜锅・炖牛舌
山形贝利A麝香干红葡萄酒 × 浇汁鸡肉串・土豆炖肉
朝日町干红起泡酒 × 生火腿・寿喜锅
朝日町雷司令干白葡萄酒 × 寿司・法式料理, 意式料理
山形特拉华干白葡萄酒 × 刺身・寿司・天妇罗
尼亚加拉白甜起泡酒 × 蓝纹奶酪・传统西红柿肉酱意面
山形尼亚加拉白甜葡萄酒 × 蓝纹奶酪・传统西红柿肉酱意面
山形特拉华白甜葡萄酒 × 盐烤鱼・牛肉刺身



ASAHI MACHI WINE

朝日町ワイン

私たちのこだわり

高品質のぶどうの良さを
真面目に引き出すこと



赤ワイン発酵中攪拌



樽詰め作業



氷の妖精白ぶどう凍結



収穫選別作業