

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

- 公司簡介
- 主要酒款簡介

公司簡介

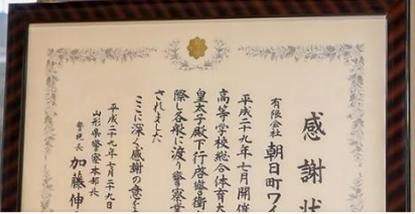
公司名稱：朝日町葡萄酒有限公司

首席執行長：鈴木浩幸，亦是朝日町町長

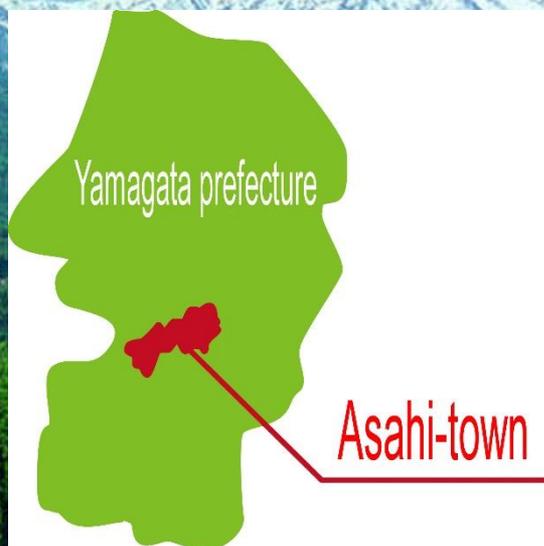
**公司由朝日町和當地農協JA分公司共同營運*

年產量：平均34萬瓶/年

- 曾接待皇太子（現任日本天皇）的參訪
- 在日本各類葡萄酒大賽中榮獲多項大獎
- 匠人精選系列酒款入選日本G7伊勢志摩高峰會用酒
- 赤坂東急凱彼德大酒店，法式餐廳「ORIGAMI」； The Tokyo Station Hotel 「BLANC ROUGE」等日本多家知名餐廳用酒



朝日町



位於山形縣中心
四面環山，森林覆蓋率高達76%



1975年：與日本農業協會當地分公司共同投資

酒莊作為第三產業公司，開始了新的探索

1985年：開始試驗性釀造白蘭地「Espoir Takano」

1999年：「Espoir Takano」正式亮相

酒莊的葡萄園和釀酒地

葡萄、土地與人之力的結晶

我們相信“好酒源於好葡萄”！

朝日町位於山形縣中部，76%的土地被森林覆蓋，土壤以砂質黏土為主，僅挖掘幾釐米就能看到黃褐色的細沙，十分適合栽種葡萄。不僅自然環境得天獨厚，朝日町更擁有一群對葡萄品質近乎苛求的葡萄種植匠人。

收獲的優質葡萄還需手工篩選才能成為朝日町的釀酒葡萄，再經由釀酒師們的非凡技藝，釀造出濃縮著自然精華與美味的葡萄酒！



尼亞加拉葡萄

又名水晶葡萄

帶有熱帶水果般的馥郁香氣



特拉華葡萄

又名小姬（小公主）

果香馥郁，酸度活潑



貝利A麝香葡萄

日本本土改良葡萄品種

擁有典型的濃郁草莓香氣

朝日町ワイン

種植、培育高品質葡萄的葡萄匠人們





悉心検査葡萄生長状況



耐心疏果
為果粒成長
提供適當的空間



對釀造技藝孜孜以求的葡萄酒釀造家們

酒釀第一步：葡萄採收與篩選



酒釀第二步：去梗粉碎



酒釀第三步：封閉式榨汁，防止氧化



酒釀第四步：發酵



酒釀第五步：法國橡木桶陳年



酒釀第六步：全自動灌裝生產線



美味的葡萄酒，乾杯！



主要酒款介绍



朝日町酒款——氣泡酒系列



朝日町尼亞加拉甘口氣泡酒750ml

日本葡萄酒大賽9次受賞！女子櫻花葡萄酒大賽2次受賞！

以「水晶葡萄」尼亞加拉白葡萄釀造，經過封閉式壓榨設備榨取新鮮果汁，並經過低溫發酵、低溫陳釀而成，最大程度保留了果實的新鮮風味。散發著甜美的麝香葡萄、鳳梨和香草的甜美香氣，口感清新甜美，細密的氣泡輕輕躍動！酒精度9度。

朝日町貝利A麝香葡萄中口玫瑰紅氣泡酒750ml

日本葡萄酒大賽8次受賞！

以日本特色的貝利A麝香葡萄釀造，經過封閉式壓榨設備榨取新鮮果汁，並經過低溫發酵、低溫陳釀而成，最大程度保留了果實的新鮮風味。散發著草莓果醬般的甜蜜香氣，而朝日町的獨特風土還賦予了貝利A麝香葡萄丁香、肉桂的香料氣息，這也是日本其他產區所不具備的特質。酒精度11度。



朝日町特拉華辛口氣泡酒750ml

日本葡萄酒大賽3次受賞！

以「小姬」特拉華白葡萄釀造，經過封閉式壓榨設備榨取新鮮果汁，並經過低溫發酵、低溫陳釀而成，最大程度保留了果實的新鮮風味。散發著新鮮水果和桂花的香氣，口感輕盈舒暢，氣泡豐富爽快！酒精度12度。

朝日町酒款——山形系列



朝日町山形尼亞加拉辛口白葡萄酒720ml

日本女子櫻花葡萄酒大賽3次受賞！

麝香葡萄香氣撲面而來，入口也是麝香葡萄般的清新果味，帶着微微甜潤和輕快的酸度，尼亞加拉葡萄的「煤油風味」並不明顯，尾韻清爽，稍有辛辣，和各類餐食都能很好地搭配。酒精度12度。

朝日町山形尼亞加拉甘口白葡萄酒720ml

日本葡萄酒大賽受賞！

麝香葡萄、鳳梨和香草的香氣馥郁，入口後可以感受到甜美多汁的口感，一絲尼亞加拉葡萄特有的，類似雷司令的「煤油風味（礦物質、煙燻風味）」和清爽的酸度，整體平衡易飲，即使不擅長喝葡萄酒的人也會喜歡。酒精度9度。



朝日町酒款——山形系列



朝日町山形特拉華辛口白葡萄酒720ml 酒精度12度
就像吃到特拉華新鮮葡萄一樣的新鮮！清新淡雅的麝香葡萄和桂花香氣，與清爽的辛口葡萄口感非常協調，是一款易於搭餐的柔和的白葡萄酒。

朝日町山形特拉華甘口白葡萄酒720ml 酒精度11度
為了保留葡萄匠人們精心栽培的葡萄的美味，特意不過濾就裝瓶了。散發清新的果味和清爽水潤的味道，是一款易於搭餐的甜口白葡萄酒。



朝日町酒款——山形系列



朝日町山形貝利A麝香葡萄甘口玫瑰紅葡萄酒720ml 酒精度11度

日本葡萄酒大賽受賞！

貝利A麝香葡萄通過放血法（Saignée）釀造，獲得了更加凝縮的口感，之後在低溫下緩慢發酵，使得酒體香氣濃郁、華麗，口感宛如葡萄果汁般鮮甜，並帶有適度的酸味，整體風味清爽適口，和各類料理都有很好地適配性。

朝日町酒款——山形精選系列



朝日町日本雷司令辛口白葡萄酒720ml 酒精度13度

日本葡萄酒大賽受賞！日本葡萄酒挑戰賽受賞！日本女子櫻花葡萄酒大賽受賞！以雷司令與甲州三尺雜交，獲得了日本特色的白葡萄兩兄弟——日本雷司令與雷司令獅。以日本雷司令和雷司令獅混釀，酒體輕透，散發著淡淡蜂蜜香氣，入口後是柑橘、酸橙，葡萄柚等柑橘系水果香，餘韻微苦，整體清新爽快，活潑靈動。

朝日町柏原葡萄園貝利A麝香葡萄熟成辛口紅葡萄酒720ml 酒精度13度

無出其右的三冠王！日本葡萄酒大賽多次受賞！日本葡萄酒挑戰賽受賞！酒體呈深寶石紅色，散發出成熟的紅色水果風味，讓人聯想起草莓、覆盆子、大櫻桃。喝起來，明媚討喜的酸甜果香感覺瞬間充斥口腔，還帶著山形土壤賦予的特殊的丁香、肉桂等香料氣息，風味層層交疊，層次豐富，口感飽滿，餘韻悠長。



朝日町酒款——匠人精選系列

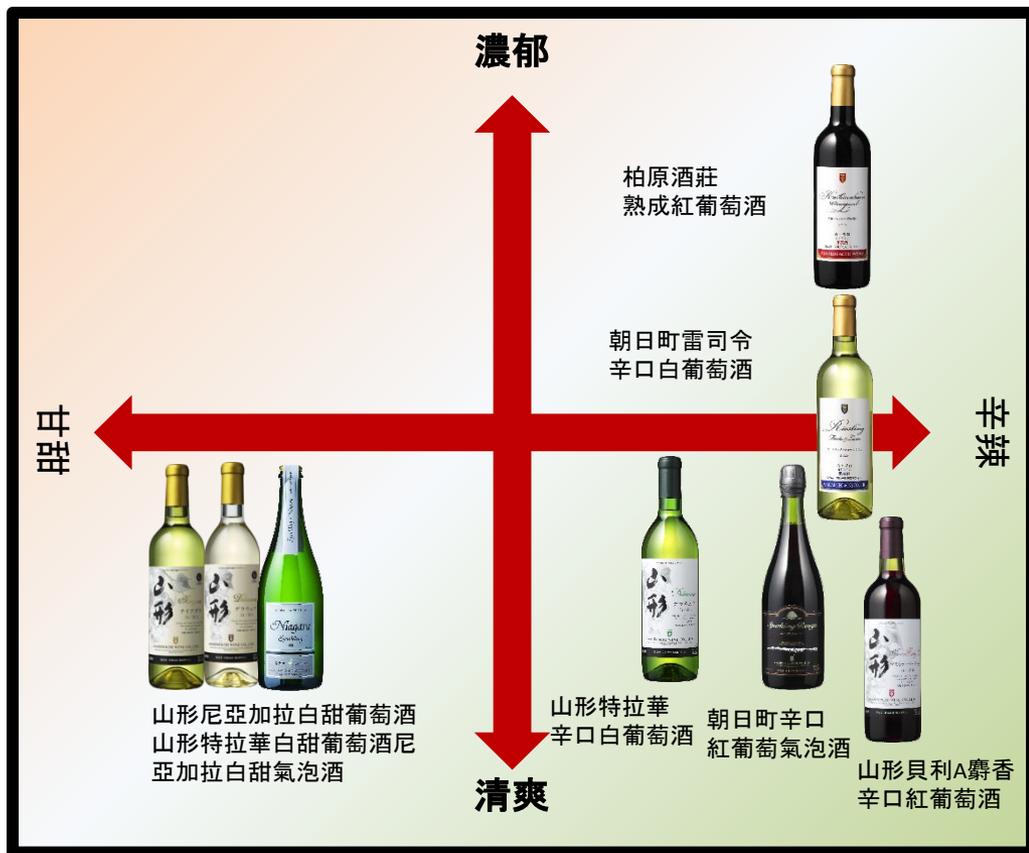


朝日町匠人精選混釀辛口紅葡萄酒720ml

限定釀造！日本葡萄酒大賽受賞！日本葡萄酒挑戰賽受賞！日本女子櫻花葡萄酒大賽受賞！

以貝利A麝香葡萄、黑皇后、梅洛混釀，並在法國產的葡萄酒桶中熟成11個月而成。擁有天真爛漫的水果香氣，令人聯想起草莓、覆盆子、梅子、李子、黑巧克力。風味則很有個性，宛如酸漿果的果香中帶有適度桶香，風味複雜而均衡，單寧柔順，容易入口。

口味分布圖



最佳配餐

柏原酒莊熟成紅葡萄酒 × 壽喜鍋・燉牛舌
山形貝利A麝香辛口紅葡萄酒 × 燒汁雞肉串・土豆燉肉
朝日町辛口紅葡萄酒氣泡酒 × 生火腿・壽喜鍋
朝日町雷司令辛口白葡萄酒 × 壽司・法式料理, 義式料理
山形特拉華辛口白葡萄酒 × 刺身・壽司・天婦羅
尼亞加拉白甜氣泡酒 × 藍紋奶酪・傳統番茄肉醬義大利麵
山形尼亞加拉白甜葡萄酒 × 藍紋奶酪・傳統番茄肉醬義大利麵
山形特拉華白甜葡萄酒 × 鹽烤魚・牛肉刺身



ASAHIMACHI 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