

2017年8月22日

**注目の日本ワイン「シャトー・メルシャン」シリーズから
「シャトー・メルシャン 日本のあわ メトード・トラディショナル 2013」を新発売
～瓶内二次発酵を行った、本格的なスパークリングワイン～**

メルシャン株式会社（社長 代野照幸）は、日本産ブドウを100%使用した「シャトー・メルシャン」シリーズとしては初めてとなる、本格的な瓶内二次発酵のスパークリングワイン「シャトー・メルシャン 日本のあわ メトード・トラディショナル 2013」を9月5日（火）より全国で発売します。

日本産ブドウ100%で造る日本ワインは、醸造用ブドウの品質向上、造り手の技術向上や醸造設備の充実により高い評価を国内外で得ており、日本ワインへの関心が高まっています。

「シャトー・メルシャン」シリーズから、瓶内で二次発酵を行った本格的なスパークリングワインを発売することで、日本ワイン市場の活性化とさらなる価値向上を図ります。

●「シャトー・メルシャン 日本のあわ メトード・トラディショナル 2013」について
シャトー・メルシャンでは、初めてとなる全国発売の本格的な瓶内二次発酵のスパークリングワインです。シャンパーニュと同様のコンセプトのもと、スティルワインをブレンドして酵母と糖を加え、瓶内で二次発酵を行う本格的な「トラディショナル方式」で仕込み、バランスよく、より立体的な味わいです。このワインは2013年に収穫したシャルドネ（長野県産・福島県産）と甲州（山梨県産）を使用しています。

●中味について

ナッツ、バターといった育成による香りとともに、瓶内二次発酵に由来するきめ細かくクリーミーなあわが口中に広がります。約3年間の瓶内シュール・リーによる焼いたパンやブリオッシュ、イーストのような味わいです。

●パッケージについて

「シャトー・メルシャン」のコンセプトである「違いの育み」を「ブドウの育み」になぞらえ、ブドウの房のモチーフが育っていく様子を描写しています。



メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

記

1. 商品名	「シャトー・メルシャン 日本のあわ メトード・トラディショナル 2013」
2. 色・アルコール	白・11%
3. 容量・容器	750ml・びん
4. カテゴリー分類	果実酒
5. 発売日	2017年9月5日（火）
6. 発売地域	全国
7. 価格	オープン価格

以上

（本件お問い合わせ先）

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部
東京都中野区中野4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

（お客様お問い合わせ先）

キリン株式会社 メルシャンお客様相談室（フリーダイヤル）0120-676-757

キリンホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp/> *ホームページから商品画像を取得できます。