

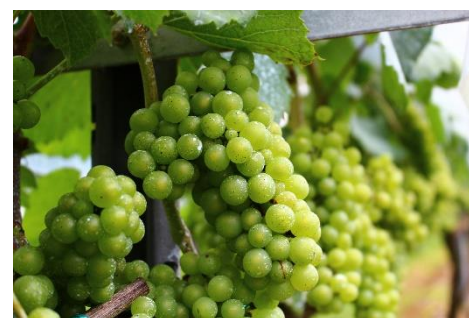
能登ワイン株式会社

穴水町

能登の海と山と人が育てた、
能登産ブドウ使用の生ワイン

■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間 計画)
ヤマソーヴィニオン (赤)	} 通年	17,000 本
マスカットベリーA (赤)		15,000
マスカットベリーA (ロゼ)		12,000
心の雫 (赤) 樽熟成		12,000
クオネスヤマソーヴィニオン (赤) 樽熟成		3,000
サペラヴィ (赤)		4,000
シャルドネ (白)		10,000
ノトワインブラン (白)		10,000
アッサンブラージュ (ロゼ)		20,000
ハーフ		
ヤマソーヴィニオン (赤)		12,000
ハーフ		
N セレクトスパークリングロゼ		15,000
		5,000



■セールスポイント

ワイン造りは畑から…との観点から、能登特産のカキ貝のからをブドウ畑に散布するなどの土壌改良を重ね、海のミネラル分・カルシウム分を豊富に含んだブドウ造りを行っている。

能登産のワイン専用ブドウを使用。加熱処理をしない本格的な生ワインですので、時の移ろいとともに熟成が進み味わいに深みが増します。

代表者 村山 隆 (むらやま たかし)

連絡先 〒927-0006 穴水町字旭ヶ丘 5 番 1

TEL : 0768-58-1577 FAX : 0768-58-1588

<https://notowine.com> E-mail: notowine@etude.ocn.ne.jp