

LE CHATEAU DE CHINON, ORIGINAL GOODS

シャトーシノン オリジナルグッズ

九谷焼 蛇の目ききちょこ

「ききちょこ」とは本来お酒の状態や酒質を分析する「利き酒」用のお猪口のこと。日本酒の旨味を楽しむために考えられた形状は、様々なタイプの日本酒に対応できます。また、ワインやお茶などにもご利用頂けます。



- ① 九谷焼
蛇の目ききちょこ
2,500円(税込)

CAPTAIN STAG × Chateau Chinon 「香る」タンブラー

アウトドアグッズのブランド「CAPTAIN STAG」とのダブルネームのワイン用タンブラー。

真空二重構造により保温保冷効果あり、内側に丸みをもたせることでワインの香りをより引き立てます。キャンプやバーベキュー、バスや電車での移動中などのアウトドアはもちろん、ご自宅用としても楽しめます。



- ② 「香る」タンブラー
(ベージュ、レッドの2色)
各1個 2,500円(税込)
- ③ 「香る」タンブラー
2個セット
4,800円(税込)



新色
登場

ロゴ入り T-シャツ

ご好評頂いているオリジナルT-シャツにイエローが加わりました。ランニング時の機能性はもちろん、日常生活でも快適な着心地。サイズは、S/M/L/LLで、ユニセックスです。



胸に
ワンポイントが
入っています

- ④ ロゴ入り Tシャツ
4,000円(税込)



- ⑤ ロゴ入り トートバック
1,500円(税込)

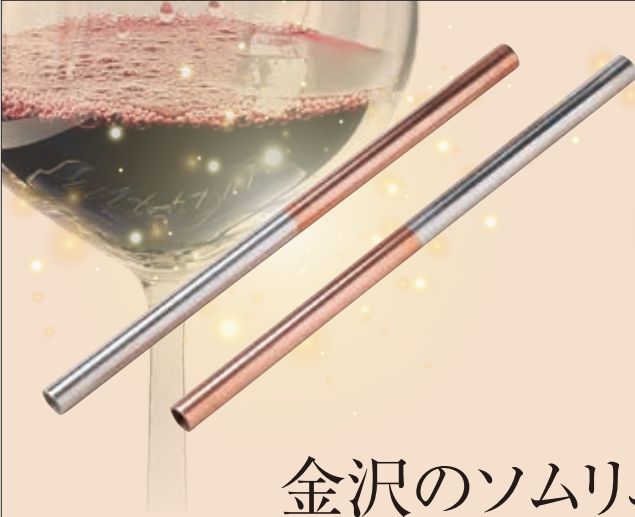


シャトーシノンのロゴが入った小ぶりのトートバック。習い事やスポーツジム、ちょっとした買い物などに最適な大きさです。

ロゴ入り トートバック

※ご購入・内容についての詳細はスタッフまたはHPをご覧ください。





ひと回しでワインが目覚める

TOMO Stick

トモ・スティック

金沢のソムリエール × 新潟 燕の技術

この商品は、シャトーシノン ソムリエール 森下知子が新潟・燕の金属メーカーと共同開発した、
 ワインの味を瞬時に変えることが出来る不思議なスティックです。
 ワインをグラスに注ぎ、白ワインには銀色の部分を、赤ワインには銅色の部分を入れ、静かに数回攪拌します。
 スティックがワインに触れることにより、開けたての還元によるガスのような臭いを取り去り、
 ワイン本来の香りを引き立て、味わいをまろやかにします。
 また、携帯ストローとしてもお使い頂く事が可能です、ワイン以外のアルコール類をはじめ、
 水やお茶など様々な飲み物の味の変化をお楽しみ下さい。



常に携帯できる
 TOMO Stickを
 あなたのおTOMOに、
 ワインのTOMOに



白ワインは
 銀色の部分を入れて、
 静かに数回攪拌



赤ワインは
 銅色に部分を入れて、
 静かに数回攪拌



TOMO Stick 【材質】銅（塗装 錫）
 希望小売価格
 1本入 3,300円(税込)

Tomoko MORISHITA

ソムリエール 森下 知子
 Profile
 プロフィール

シャトーシノン ソムリエール。
 ワインの知識だけでなく、日本酒や
 チーズなどにも造詣が深く、セミナーや
 ペアリングディナーの講師を務める

- 〔資格・経歴〕
 フランスチーズ鑑定騎士の会認定 「シュヴァリエ」
 日本ソムリエ協会認定 「ソムリエ」「サケ・ディプロマ」
 南アフリカ共和国大使館 WOSA認定 「南アフリカワイン・スペシャリスト」
 2018年度 ドイツワイン上級ケナー 上位入賞
 2022年 ポルトガルワインコンクール ファイナリスト



ご注文・お問い合わせはシャトーシノンまで

【販売元】シャトーシノン 石川県金沢市片町1丁目1番18号 Tel 076-264-8875

【製造元】(株)ベルジュ企画 新潟県燕市東太田2661-4 Tel 0256-47-0080

シャトーシノン
 WEBサイト▶

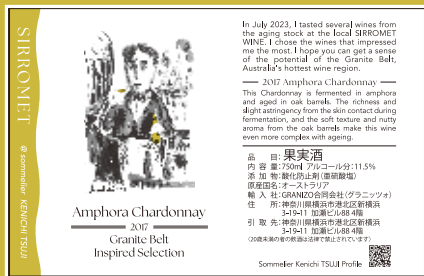


SIRROMET @Sommelier Kenichi TSUJI Inspired Selection

Landing in Japan!

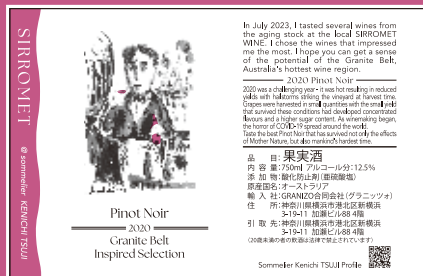
オーストラリアのワイン銘醸地「グラニット・ベルト」のワインを製造する「シロメイ・ワイン」。
そのワイナリーに眠るストックの中から、北陸のトップソムリエ「辻健一」がテイステイングし、
「心のが動いたワイン」をセレクト。この度、それらのワインを日本で販売することとなりました。
これらのワインを通じてグラニット・ベルトの可能性を感じて頂ければと思います。

現地でも販売されていない
日本限定のオリジナルワインを是非お試しください。



2017 Amphora Chardonnay

選りすぐって収穫したシャルドネをアンフォアと木樽にて熟成。
アンフォア熟成による果皮からの
コクとわずかな収斂性、木樽による柔らかい味わいと
ナッティーな香りが熟成よって、
更に複雑なワインと仕上がっています。
15℃から17℃の温度で、大ぶりのグラスで楽しんで下さい。



2020 Pinot Noir

2020年はとても暑く、多くのブドウ樹が枯れ、収穫量も減った年。
そんな気候で生き残った小さな粒のブドウはエキス分が凝縮し、糖度の
高いブドウとなりました。しかし、収穫時に雹がブドウに襲い掛かります。
収穫量も少なくなったブドウでしたが、最高のワインを造るべく、
醸造過程に入るとき、コロナ禍による恐怖が世界に広がります。
ブドウだけでなく、人間も大変な時を生き抜いて出来た
最高のピノ・ノワールを味わってみて下さい。



グラニット・ベルト

グラニット・ベルトは、オーストラリアのクィーンズランド州に位置するワイン産地。その名前は地域特有の花崗岩(グラニット)が豊富な土壌から由来しています。この場所の花崗岩の歴史は2億年前にも遡り、はるか昔から特別な土壌を形成してきました。涼しい気候が特徴で、冬には雪が降ることもあるほど。寒暖差のある冷涼な気候は様々なワイン用ぶどうの栽培に適しています。涼しい夜と暖かい昼に恵まれた気候は、フレーバー豊かで鮮やかなワインぶどうの育成に向いている今注目もワイン産地のひとつです。

シロメイ・ワイン

2000年の設立以来、クィーンズランド州最大級規模のワイナリー。今では、オーストラリアを代表するワイナリーとして知られています。



Sommelier Kenny TSUJI Special Castamize Wine "WMP" シール

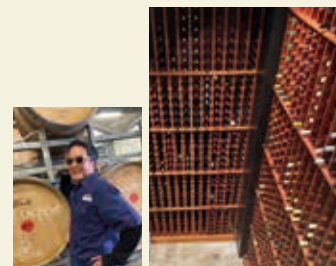
グラニット・ベルト産のワインの中でソムリエ辻健一が「素晴らしい!」と感動したワインに貼られるシールです。今後、このシールが貼られたグラニット・ベルトのワインが流通します。

Sommelier Kenichi TSUJI

Profile プロフィール



2008年にワインバー シャトー・シノン、ワインスクール サロン・ド・シノンをスタート。
ワインにと止まらず、酒・食に関する様々な資格を持ち、コンペティションでも数々の賞を受賞、国内外で酒・食文化を広める活動を行っている。



グラニット・ベルトには2014年に初めて訪れ、それ以来何度か足を運び、現地のワイナリーとの交流がある。