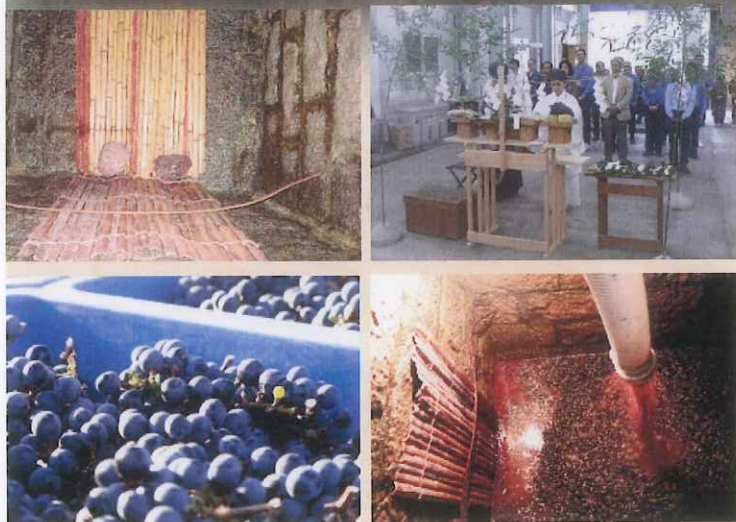


2016 石蔵和飲 仕込み体験 & BBQランチ

1901年、ココルミエールに、日本ワインの父と呼ばれた神谷伝兵衛氏の指導を受けて、日本初のヨーロッパ型横蔵式半地下貯蔵庫・発酵槽「石蔵発酵槽」が構築されました。

仕込みは、まず竹製のすのこを槽内に設置し、ぶどうを房ごとつぶして入れ、発酵ののち熟成。

ヨーロッパ式の発酵槽に東洋の「竹」を用いたこの独自の施設は、醸造法と併せて、わが国のワイン文化の記念であり、1998年文化庁より国登録有形文化財に認定されました。



2016 9/24 (土)

- 8:30 受付開始
- 9:00 神事
- 9:30 社長あいさつ
日程説明、作業説明
仕込み作業開始
～終わり次第、ワイナリー案内
- 11:30 カベルネ農場に移動し、BBQランチ
- 13:30 石蔵に戻り、仕込みの最終工程見学
- 14:00 終了

参加費

大人1名 3,800円(税込) お食事(BBQ)&ワイン付き
ドライバー&お子様 2,800円(税込) お食事&ジュース付き
※追加のお飲物は、会場で販売しています。

★作業しやすい服装、濡れても良い靴などをご用意ください。

お問合せ・お申込

メール: winery@lumiere.co.jp

FAX: 0553-47-2001

TEL: 0553-47-0207

- ・お名前 ・人数
- ・ご連絡先(当日連絡が取れる電話番号)

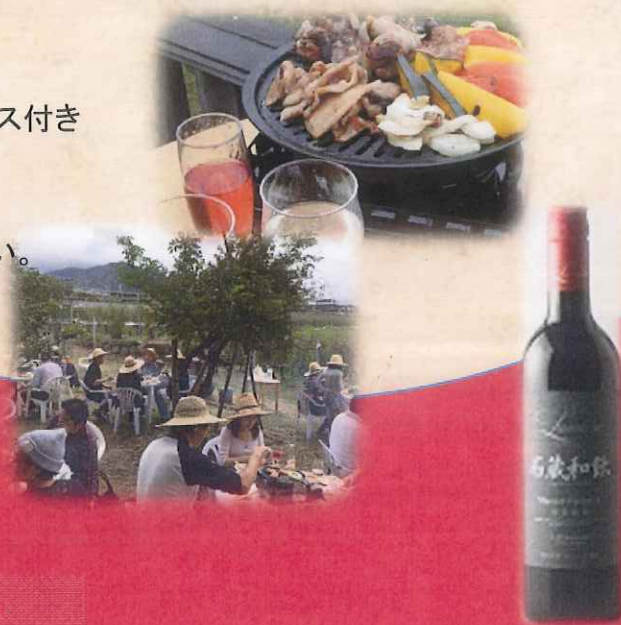
お申込み、お振込およびキャンセルは9月19日(月)までをお願い致します。ただし、満席の場合は、期限前でも受付けを終了させていただきますのでご了承ください。

9月20日(火)以降のキャンセルは、返金できませんので、恐れ入りますがご了承ください。

【銀行振込み】○三菱東京UFJ銀行 麴町中央支店 普通 4643480 株式会社ルミエール

○山梨中央銀行 一宮支店 普通 8613 株式会社ルミエール

【郵便振込み】00400-6-3993 株式会社ルミエール



Lumière