

# ブドウ収穫

収穫～ワイン仕込み  
食とのマリアージュ

## レストラン「ゼルコバ」コースランチ

超限定数

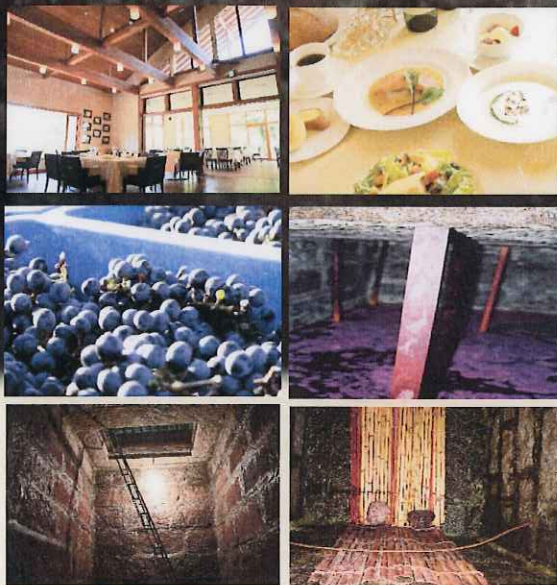
### 「石蔵和飲マグナムボトル(1.5ℓ)」

参加者限定ラベル付き

日本でここだけ! いしぐらわいん  
文化財指定、  
石造りのワイン  
発酵槽

# 石蔵和飲仕込み体験

40名様まで



石蔵とは、1901年に構築された日本初の横蔵式半地下貯蔵庫・発酵槽。醸造は、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、発酵ののち熟成させるという方法。

ヨーロッパ式の発酵槽に東洋の「竹」を用いたこの施設は、醸造法と併せて日本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。

詳しくは下記QRコードをご覧ください。

## 2017年 9/24 (日) 10:30~16:00

### 参加費(1名分)

大人 9,500円 (税込)

収穫・仕込み、コースランチ、グラスワインorジュース  
石蔵和飲2017(1500ml)付き、送料込み

未成年の方 5500円(税込)

収穫・仕込み、コースランチ、ジュース付き

お子様 2,500円(税込)

お子様ランチ&ジュース付き

- 10:00 神事(早く到着された方、自由参加です)
- 10:30 集合 受付 →徒歩で農場へ移動
- 11:00 収穫・ブドウについての説明  
収穫 終了後ワイナリーへ移動
- 13:00 ランチ@レストランゼルコバ
- 14:30 仕込みの説明・仕込み ワイナリーご案内
- 16:00 解散～売店にてご試飲等をお楽しみ下さい

- ・作業しやすい服装、濡れても良い靴などをご用意下さい。
- ・天候・人数等により日程が変更する事もございます。
- ・少雨決行。ひどい荒天の場合は、ワイン造りのスペシャルセミナーを行います。
- ・石蔵和飲(1.5ℓ)は、翌年夏頃先行お届けの予定です。

### 場所

ルミエール ワイナリー・農場・レストラン ゼルコバ

石蔵について⇒



### お申込・お問合せ

ルミエールHP下部の「お問い合わせ」に入力 またはメール winery@lumiere.co.jp  
お名前・人数・当日連絡が取れる電話番号 をお知らせください。

### お支払

【オンライン決済】PAYPAL (支払手数料無料) 返信メールでご案内します。

【銀行振込み】三菱東京UFJ銀行 麹町中央支店 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

お申込、お振込およびキャンセルは9月19日(火)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。  
恐れ入りますが、9月20日(水)以降のキャンセルは返金できませんので、ご了承ください。

(株)ルミエール 山梨県笛吹市一宮町南野呂624  
TEL:0553-47-0207 FAX:0553-47-2001

Lumière

お酒は20才になってから

