2026年 秋冬限定

シャトレーゼワイン 飲み放題フェア

おひとり様 90分 ￥2,200（税込）

・飲み放題では、グラス提供とさせていただきます。
・1杯ごとの交換とさせていただきます。
・状況により、ラインナップが変わる場合があります。



シャトレーゼルージュ

熟成した芳醇な香りと渋みは軽快で複雑味のあるライトボディタイプの赤ワイン。トマトソースを使用したパスタやピザ、スモークチーズなどと非常に相性の良いワインです。
タイプ：辛口・程よい



シェンブルガー

山梨県北杜市の自社農場で丹精込めて育てたシェンブルガー種を丁寧に醸造しました。ライチやマスカットのような華やかな香り、やわらかな果実味と爽やかな酸味が調和したやや甘口ワインに仕上げました。
タイプ：やや甘口



マスカットベーリーA樽貯蔵

山梨県産のマスカット・ベーリーAを丹念に仕込みオーク樽でゆっくり熟成させました。フルーティーな香りと心地良い樽の風味が特徴的で、軽快な優しいタイプの赤ワインに仕上げました。
タイプ：ミディアムボディ



甲州シュール・リー

甲州市勝沼町で収穫された甲州種を丹念に仕込みました。シュールリー製法（酵母が主成分である澱とワインをしばらく接触させる方法）により旨味のある辛口ワインに仕上げました。華やかな香りとしっとりとした艶っぽい果実の風味が特徴的。
タイプ：辛口



ドメーヌシャトレーゼ赤

自社農場で収穫したメルロー種等を丹念に仕込み、オーク樽でじっくり熟成させました。しっとりとした口当たりと黒い果実の香り、エレガントな果実味としっかりした骨格が特徴的なミディアムボディの赤ワインに仕上げました。
タイプ：ミディアムボディ



勝沼甲州樽発酵

甲州市勝沼町で収穫された甲州種をフランス産オーク小樽で発酵・熟成させ、柔らかいオークの香りとブドウの果実感がバランスよく調和し、ボリュームのあるふくよかな辛口ワインに仕上げました。
タイプ：辛口

シャトレーゼでおなじみ！



シャトレーゼの【樽出し生ワイン】も飲み放題！



ワイン造りへの想いとこだわり

「シャトレーゼベルフォーレワイナリー 勝沼ワイナリー」では、シャトレーゼの創業地でもある日本一のぶどう・ワインの産地「勝沼」で、『厳選した“山梨県産葡萄”を真心込めて丁寧に醸造する』収穫の喜びをともに分かち合い、基本の部分を大切にしたワイン造りを行っております。ぜひ、ご賞味ください。