



乾杯を
もっとおいしく。

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

「グランポレール 余市ピノ・ノワール ブラン・ド・ノワール<トラディショナル・メソッド>2020」
「グランポレール 余市ピノ・ノワール<登町 selection>2018」 数量限定発売
グランポレール初の瓶内二次発酵スパークリングワインなど、
誕生20周年を迎えたグランポレールの新たな挑戦



サッポロビール（株）は、誕生20周年を迎えた日本ワインブランド「グランポレール」から「グランポレール 余市ピノ・ノワール ブラン・ド・ノワール<トラディショナル・メソッド>2020」と「グランポレール 余市ピノ・ノワール<登町 selection>2018」の2商品を11月14日に数量限定発売します。

グランポレールは、当社ワインのフラッグシップブランドとして2003年に販売を開始しました。

本年5月には「想いをつなぐ日本ワイン」を新コンセプトに掲げ、グランポレールが大切にしてきた「産地」「ぶどうの個性」「つくり手の情熱」をより一層お客様に共感していただくため、新たなお客様接点拡大に取り組んでいます。特に当社の原点である北海道では他社に先駆けて1984年から北海道余市郡余市町でワインぶどうの契約栽培を開始し、ワイン用ぶどうづくりに注力しています。

「グランポレール 余市ピノ・ノワール ブラン・ド・ノワール<トラディショナル・メソッド>2020」は、グランポレールで初めて瓶内二次発酵に挑戦したスパークリングワインです。余市町の冷涼さによってもたらされるフレッシュさと、瓶内二次発酵（トラディショナル・メソッド）による複雑な香りと味わいが特長です。

「グランポレール 余市ピノ・ノワール<登町 selection>2018」は、北海道余市弘津ヴィンヤード産ピノ・ノワール種ぶどうの中でも小ぶりの房を選んで仕込んだ商品です。北海道余市弘津ヴィンヤードは、余市湾をのぞむ高台に位置し、礫はあまり多くなく、水捌けが良好です。栽培の難しい品種であるピノ・ノワールを、1房1房丁寧に管理し、良質なぶどうに育てています。いちごのような赤い果実を想わせるチャーミングなアロマと繊細なタンニンと鮮やかな酸味や舌触りの良い滑らかな余韻が特長です。

当社は「想いをつなぐ日本ワイン」グランポレールを通じて新たなチャレンジを行い、日本ワイン市場の活性化を目指します。

記

■「グランポレール 余市ピノ・ノワール ブラン・ド・ノワール<トラディショナル・メソッド>2020」について

1. 商品名 グランポレール 余市ピノ・ノワール ブラン・ド・ノワール<トラディショナル・メソッド>2020
2. パッケージ 750ml びん
3. 品目 果実酒（発泡性）
4. アルコール分 12%※アルコール分は変更する可能性があります。
5. 発売日・地域 2023年11月14日・全国
6. 参考小売価格 オープン価格
7. 中味特長
 - ・黒い果皮を持つピノ・ノワール種ぶどうを優しくしぼった、白のスパークリングワイン。
 - ・余市の冷涼さによってもたらされるフレッシュさと、瓶内二次発酵（トラディショナル・メソッド）による複雑な香りと味わい。



■「グランポレール 余市ピノ・ノワール<登町 selection>2018」について

1. 商品名 グランポレール 余市ピノ・ノワール<登町 selection>2018
2. パッケージ 750ml びん
3. 品目 果実酒
4. アルコール分 13%※アルコール分は変更する可能性があります。
5. 発売日 2023年11月14日・EC限定
6. 参考小売価格 オープン価格
7. 中味特長
 - ・いちごのような赤い果実を想わせるチャーミングなアロマ。
 - ・繊細なタンニンと鮮やかな酸味、舌触りの良い滑らかな余韻。

<参考> グランポレールブランドサイト <https://www.sapporobeer.jp/wine/gp/>

以上