

商品提案書

商品名	(ふりがな) ともえめるろー
	TOMOEメルロー

■提案者名 (ふりがな) ひろしまみよしわいなりー
 広島三次ワイナリー

■提案者住所

三次市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



希望小売価格(税抜)	卸価格(税抜)	送料(広島市内)

主な原材料	生産者等
メルロー	契約農家他

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
本	750ml	1,186g	12c/s	瓶
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1ケース	なし	なし	2日	宅配便

出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

主な原材料の収穫時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
									○	○	

製造量	/日	/月	/年
	4,000本	8,000本	8,000本

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
直送	年末年始、冬季定休日	年末年始、冬季定休日

セールスポイント	広島県三次産メルローを100%使用しています。
商品の特徴	若々しい紫がかった赤。凝縮した赤い果実やカシスを思わせる香りと樽香が調和する。適度な酸と程よいタンニンのある赤ワインです。
製造法の特徴	低温マセラシオン、醸し発酵、タンクMLF発酵、樽熟成を行っています。
原材料に関する特徴	ワイン用原料ぶどう栽培契約を農家と締結し、生産者とワイナリーが一体となり、年数回の会議を開催し「よいワインは、よいぶどうから」のもと、生産を行っています。
取扱上の注意点	品質管理:直射日光をさけ冷暗所に保管してください。 ガラス瓶のため、お取り扱いにはご注意ください。 ブドウの成分がオリや酒石となって凝固・沈殿することがありますが、品質には問題ありません。
その他特記事項	



メルロー(ワイン原料ぶどう)



醸造担当 太田



地下貯蔵庫

バニラ系の甘い香りと熟成によるまろやかさ、樽の香りが感じられる深い味わいのフルボディ。

POPデータ