

LOVE

Mare

沈没船と共に数十年海底に置かれた
ワインが引き揚げられ、飲んでみたら美味しく
熟成されていたなどの話があります。

伊豆市には、富士山に抱かれた駿河湾に
面した『土肥』と富士山に育まれた
巨峰のふるさと『中伊豆』があります。

伊豆半島ジオパークの駿河湾に、“中伊豆
ワイナリーシャトー”で生産された

100%伊豆市産のブドウを使った

「伊豆ヤマ・ソービニオン2022」の赤ワインを
2023年12月27日から2024年5月10日まで

土肥の水深20m

平均水温17℃の海底で保存しました。

引き揚げられたワインは、土肥金山坑道で
金脈パワーを受け、更に熟成を重ね完成した
プレミアムワインです。

このワインボトルは、海底の水圧に耐える
耐圧ビンを使用しています。そして特別仕様
のZOLKキャップでボトル内に海水が
流入しないような工夫を施しています。

海底での強制熟成をおこなっているの
でご購入後はなるべく早くお飲みください。

ご家庭で保存する場合は、ワインセラーか、
冷蔵庫での保存をお勧めします。

お飲みになる前にボトルの注ぎ口を
良く拭いてからグラスに注いでください。

海底の微振動で一般的な樽熟成よりも
短い時間でまろやかな、若いワインとは

思えない複雑な味わいを

是非体験してください。

らぶ・ま〜れ2024

海底熟成ワインプロジェクト実行委員会



2024



LOVE

Mare

海底熟成

The heart will be found at the TABIBITOMISAKI, the traveler's point in Toi.

製造者 株式会社 志太

果実酒