

Kagawa University Sauvageonne Savoureuse



11月22日(金)
発売

香川大学オリジナル赤ワイン ソーヴァジオーヌ・サヴルーズ 2019



360mlハーフボトル

¥1,320 (税込)

720mlフルボトル

¥2,200 (税込)

香川大学農学部で開発され、オリジナル品種交配新種登録がされた、醸造用ブドウ「香大農R-1」を使った赤ワイン「ソーヴァジオーヌ・サヴルーズ2019」を今年も生協で販売致します。

ワインの原料「香大農R-1」は、沖縄、奄美地方に自生する野生ブドウの「リュウキュウガネブ」を母親に、高級温室ブドウである「マスカット・オブ・アレキサンドリア」（マスカット）を父親にして育種された加工用ブドウで、果粒は1g程度と小さいが、果皮にはポリフェノール、アントシアニンなどの機能性成分を豊富に含んでいます。「香大農R-1」で醸造したワインは「ソーヴァジオーヌ・サヴルーズ (SAUVAGEONNE SAVOUREUSE)」（「芳しき野生の乙女」という意味のフランス語）という名前で、非常に濃厚な色調をしているが渋味は少なくのど越しの良いワインであると同時に、機能性成分が既存のワインの倍ほどあり、また、抗酸化活性も高く、毎年発売を楽しみにされている方が、多数いらっしゃいます。