



『トラディショナル スパークリング KAKITSUBATA』

樽発酵した異なる年の甲州酒をブレンドし、瓶内発酵の後、長期熟成したスパークリングワイン。高貴な果実香に樽香が溶けあい、重厚感のある味わい。



『ルミエール スパークリング』

スパークリング 甲州

ルミエールがある「南野呂」の甲州種を使い、瓶内発酵の後、熟成。発酵で自然に生まれるきめ細かいクリーミーな泡と、和柑橘のような清々しい香りのスパークリングワイン。



スパークリング デラウェア

山梨県産のデラウェアを使い、瓶内発酵の後、熟成。広がりのある味わい、フルーティで生き生きとした酸が印象的なスパークリングワイン。



スパークリング ロゼ

テーブルが華やぐ鮮やかなピンク色。白桃のような柔らかい果実味と豊かなミネラル感、繊細で優しい飲み心地を楽しめるスパークリングワイン。



スパークリング オレンジ

甲州種を使い、ブドウの果皮や種からも旨味や色を引き出すように醸造し、瓶内発酵の後、熟成させたオレンジ色の辛口スパークリングワイン。



スパークリング ルージュ

山梨県産の黒ブドウを使い、瓶内発酵の後、熟成。明るく赤色にきめ細かい泡が立ちのぼり、凝縮感のある果実味も感じられる辛口スパークリングワイン。



シードル

山梨県産のリングを使い瓶内発酵で仕上げた、低アルコールの辛口シードル。

プレミアムシードル

「サンふじ」の果汁を瓶内発酵で仕上げた、リングの風味がより楽しめるシードル。



『シャトールミエール』

ワイン専用のブドウで仕込み、樽熟成で仕上げたルミエールのフラッグシップ・ワイン。赤：熟したブルーベリーやプラム、スパイスの豊かな香りで、バランス良く力強いワイン。白：白い花のような清々しく華やかな香りに、バターのようなコクもある優雅なワイン。



『光』

「ルミエール」は日本語で「光」。ワイナリーを代表する自社農園のブドウで造ったワイン。赤：カベルネ・ソーヴィニヨンで醸造。ベリー系の果実やハーブの香りのエレガントなワイン。白：特別栽培の甲州を長期間樽熟成。色・香り・味ともに極めて濃く、厚みのある辛口。



『プレステージクラス』

特に良質なブドウを厳選し、丁寧に醸造した単一品種のシリーズ。

デラウェア

樽発酵・樽熟成した、フルーティーな香りと厚みのある味わいが魅力の辛口白ワイン。



ロゼ

ブドウの色と果実味、穏やかな酸と甘味が溶け合った、美しいワイン。

オレンジ

甲州を房ごと仕込んだ、オレンジ色の旨辛ワイン。



カベルネフラン

ベリー系果実の上品な香りに伸びやかな味わいの、バランスのよい赤ワイン。

メルロー

穏やかで柔らかく、まろやかな甘みも感じる濃厚な味わい。



マスカット・ベイリーA

熟した苺やチェリーにハーブ、樽の香りも溶け込んだ濃厚なワイン。

テンブラニリー

濃い果実味にスパイスのニュアンスが漂う赤ワイン。



『イストワール』

欧州系と日本のブドウをアッサンブラージュ。本格派でありながら、和食にもよく合うワイン。赤：複雑な果実香にバラの香り、柔らかい味わいを酸が引き締めるバランスの良いワイン。白：トロピカルフルーツやバラのような華やかな香りで、厚みのある辛口の味わい。



『レザンファン』

ブドウ品種の特徴を生かした少量生産のシリーズ

甲州

リングや花梨、柑橘類やスパイスの香りで、厚みのある辛口の味わい。



ブラック・クイーン

濃厚な果実味、独特の酸味と野趣のある深い味わい。

マスカット・ベイリーA

熟したベリーの香り、穏やかで優しい味わい。



『甲州シュールリー』

爽やかな柑橘系のフルーツや青りんごのような香りに豊かなミネラル感、繊細な口あたりに程よい厚みのある辛口の白ワイン。



『GABU (ガブ)』

軽やかに「ガブガブ」飲める味わいに仕上げた赤ワイン。冷やしても渋みが出ず、心地よい口当たりとともに、赤ワインらしいコクも楽しめる。



『フレール』

出来たてをすぐにビン詰めした、フレッシュ感を楽しむシリーズ

デラウェア

マスカットの香りが豊かな、やや甘口のワイン。

甲州

新鮮なレモンやグレープフルーツのような香りの、爽やかな辛口。



ミルズ

バラの花のような豊かな香りで、アルコール分も控えめな甘口。

マスカット・ベイリーA

赤い実の果実の香りで、渋みが少ない軽やかな赤ワイン。



『南野呂』

ルミエールがある「南野呂」のブドウだけで醸造した地酒。まさに「土地の恩恵」が感じられるワイン。

赤：優しい甘さを感じる香りと若々しい味わい。軽く冷やしてどうぞ。

白：柑橘系や白桃の香りに、柔らかな酸味と旨味のある優しい味わい。



『石蔵和飲 (いしぐらわいん)』

明治時代に造られ、国の登録有形文化財に指定されている石造りの発酵槽で、当時と同じ独特の醸造方法によって造ったワイン。苺を思わせる繊細な香り、複雑さを持ちながらも、優しさと温かさを感じる味わい。



『ルミエールカデット』

赤：優雅な花の香りと濃厚な果実味が豊かに広がる、芳醇なワイン。

白：華やかな香りと味わいに爽やかな酸味を持つ、バランスの良い辛口。

★ ハーフボトル有り。



『プチルミエール』

赤：香り高くマイルドな味わいで、カジュアルに楽しめる。

白：柔らかな口当たりでフルーティーな、やや甘口。

★ ハーフボトル有り。



『スウィートワイン』

ドライブルーンや杏、スパイスやバニラの香りの、まろやかで濃厚な甘口。デザートワインにもおすすめ。



ワイン仕込みの梅酒

「南高梅」「白加賀」

甘口の白ワインに完熟した「南高梅」または山梨県産の「白加賀」を漬けて熟成させた、芳醇な梅酒。



『にごりワイン雑』

無ろ過の甲州ワイン。アルコール分が控えめで、冷やしてもお燗にしても楽しめる優しい甘口。



『いわでブラック』

山梨市いわで地区の契約農家のブドウで醸造。

凝縮した果実の香り、まろやかな酸味の力強い味わい。