



◆ 輸入ワイン用

事務局使用欄

輸

ワイン情報登録フォーム

※エントリーワインが複数の場合、このワイン情報登録フォームをコピーしてご記入ください。

※アルファベット表記は全て大文字で記入してください。記号等の特殊文字は使用できません。

● エントリー会社名

No.

総エントリー数

*エントリー会社と輸入会社異なる場合は下記に輸入会社名をご記入ください。

(輸入会社名:

/アルファベット表記:

)

- ワインカテゴリー
 - 1. 赤ワイン (スティル)
 - 2. 白ワイン (スティル)
 - 3. ロゼワイン (スティル)
 - 4. スパークリングワイン (微発泡ワイン含む) (白 ロゼ 赤)
 - 5. 甘口ワイン (残糖分45g/ℓ以上) (白 ロゼ 赤)
 - 6. フォーティファイドワイン
 - 7. オレンジワイン (スティル)

エントリーするワインの情報は正確に記入してください。

この情報はサクラアワードの賞状、オフィシャルブック等全てにおいて使用する内容となります。

● ワイナリー名 (ブランド名)

日本語:

アルファベット表記:

● ワイン名

日本語:

アルファベット表記:

● ヴィンテージ

なし

あり (

年)

● 生産国名

● 地域名

● 品質分類・格付け (添付一覧より選択)

No.

● 品質呼称名(Appellation)

(なるべく具体的に)

● 使用ぶどう品種名 (多い順に4種類まで)

1	%	品種名:
2	%	品種名:
3	%	品種名:
4	%	品種名:

● アルコール度数

%

● ボトル容量

ml

● 残糖分

スティルワイン

4g/ℓ未満

4g/ℓ以上

具体的に

(g/ℓ)

スパークリングワイン (微発泡ワイン含む)

Brut Nature

Extra Brut

Brut

Extra Dry

Dry (Sec)

Semi-Dry (Demi-Sec)

Sweet (Doux)

甘口ワイン (残糖分45g/ℓ以上)

具体的に

(g/ℓ)

フォーティファイドワイン

具体的に

(g/ℓ)

● 熟成方法

バリック

アンオークド

その他 (

)

不明

★醸造責任者が女性の場合に記入してください。特別賞の「女性ワインメーカー賞」の対象となります。

● エントリーワインの醸造責任者名

アルファベット表記: Ms.

● スパークリングワイン

瓶内二次発酵

シャルマ方式

炭酸ガス充填

その他 (

)

不明

● BIO/サステナブル

ビオディナミ

ビオロジック

カーボンニュートラル

HEV

リュット・レゾネ

オーガニック栽培

サステナブル

ヴィーガン

その他

該当無し

● その他の情報

ワインテクニカルシート添付

ボトル写真添付 (なるべく添付ください)

その他の情報

生産者のHP

● 希望小売価格 (税抜)

*オープン価格の場合には参考価格帯をご記入ください。

円

記入例をご参考ください。

e-mail : entry@sakuraaward.com



◆ 輸入ワイン用

事務局使用欄

輸

ワイン情報登録フォーム

※エントリーワインが複数の場合、このワイン情報登録フォームをコピーしてご記入ください。

※アルファベット表記は全て大文字で記入してください。記号等の特殊文字は使用できません。

● エントリー会社名

No. 1 / 8 総エントリー数

サクラアワード株式会社

*エントリー会社と輸入会社が異なる場合は下記に輸入会社名をご記入ください。

(輸入会社名: **ワインアンドワインカルチャー株式会社** アルファベット表記: **WINE AND WINE CULTURE CO., LTD.**)

- ワイン カテゴリ
1. 赤ワイン (スティル) 4. スパークリングワイン (微発泡ワイン含む) (白 ロゼ 赤)
2. 白ワイン (スティル) 5. 甘口ワイン (残糖分45g/ℓ以上) (白 ロゼ 赤)
3. ロゼワイン (スティル) 6. フォーティファイドワイン

エントリーするワインの情報は正確に記入してください。

この情報はサクラアワードの賞状、オフィシャルブック等全てにおいて使用する内容となります。

● ワイナリー名 (ブランド名)

日本語: **サクラ ワイナリー**アルファベット表記: **SAKURA WINERY**

● ワイン名

日本語: **サクラ クレマンド ロワール ロゼ**アルファベット表記: **SAKURA CREMANT DE LOIRE ROSE**

● ヴィンテージ

- なし
- あり (年)

● 生産国名

FRANCE

● 地域名

VAL DE LOIRE

● 品質分類・格付け (添付一覧より選択)

No. **17**

● 品質呼称名(Appellation)

(なるべく具体的に)

● 使用ぶどう品種名 (多い順に4種類まで)

1	50 %	品種名: CABERNET FRANC
2	40 %	品種名: PINOT NOIR
3	10 %	品種名: CHARDONNAY
4	%	品種名:

● アルコール度数

12.5 %

● ボトル容量

750 ml

● 残糖分

スティルワイン

- 4g/ℓ未満
- 4g/ℓ以上
- 具体的に (g/ℓ)

スパークリングワイン (微発泡ワイン含む)

- Brut Nature Dry (Sec)
- Extra Brut Semi-Dry (Demi-Sec)
- Brut Sweet (Doux)
- Extra Dry

甘口ワイン (残糖分45g/ℓ以上)

具体的に (g/ℓ)

フォーティファイドワイン

具体的に (g/ℓ)

● 熟成方法

 バリック アンオークド その他 () 不明

★醸造責任者が女性の場合に記入してください。特別賞の「女性ワインメーカー賞」の対象となります。

● エントリーワインの醸造責任者名

マリイ・アロン

アルファベット表記: Ms.

MARIE ARON

● スパークリングワイン

- 瓶内二次発酵
- シャルマ方式
- その他 ()
- 不明

● BIO/サステナブル

- ビオディナミ
- ビオロジック
- カーボンニュートラル
- HEV
- リュット・レゾネ

- オーガニック栽培
- サステナブル
- ヴィーガン
- その他
- 該当無し

● その他の情報

- ワインテクニカルシート添付
- その他の情報
- 生産者のHP

<http://www.sakurawinary.com>

● 希望小売価格 (税抜)

*オープン価格の場合には参考価格帯をご記入ください。

3,000 円

記入例をご参考ください。

e-mail: entry@sakuraaward.com