

＼ ロゼが美味しい季節が到来 ／

ROSÉ SPARKLING

ロゼ スパークリング 特集

弊社で
ロングセラーとなっている
カバ

モナストレルとピノ ノワールという個性溢れるブレンド
良質な葡萄を確保できる強みを生かして造る
納得の品質と価格の「ロゼ スパークリング」

カバ セレクション エスPECIAL ブルット ロゼ 2019 (右) Cava Selección Especial Brut Rosé

このカバは、モナストレルを 70%使用しています。これは、ペネデスに流通するモナストレルの大半がこの生産者向けであり、そのため良質のモナストレルを確保出来るからです。15 ヶ月熟成させています。鮮やかな赤色、イチゴやチェリーを思わせる香りがあります。キレのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の風味が広がります。

【ロゼ・辛口】＜瓶内二次発酵＞ 国／地域等：スペイン／ペネデス／D.O. カバ

生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：モナストレル 70%、ピノ ノワール 30%

熟成：瓶詰め後 15 ヶ月

品番：S-095／JAN：4935919070959／容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

カバ レセルバ デ ラ ファミリア ブルット ロゼ 2018 (左) Cava Reserva de la Familia Brut Rosé ※無くなり次第 2019VT に切り替わり

ピノ ノワールを 70%使って造ります。現在の造りは、繊細でエレガントな味わいを求めるため、マセラシオンはほとんど行わず、タンクに入れたら短時間でプレスし、タンニンが抽出されないようにしています。29 ヶ月以上熟成させます。淡いピンク色、果実のいきいきとした風味が感じられます。野生の苺を思わせる味わいと、クリーミーな舌触りがあり、繊細な余韻が長く続きます。

【ロゼ・辛口】＜瓶内二次発酵＞ 国／地域等：スペイン／ペネデス／D.O. カバ

生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：ピノ ノワール 70%、モナストレル 30%

熟成：瓶詰め後 29 ヶ月以上

品番：S-093／JAN：4935919070935／容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



これからの季節の
おすすめのロゼ泡

豊富な酸を持つラポーソと、エクストラ ドライ仕立てが生む
絶妙なバランス

チャーミングで親しみやすい | 本



ポルタ モンティカーノ ロゼ エクストラ ドライ NV

Porta Monticano Rosè Extra Dry

ヴェネト州トレヴィーゾ近郊で栽培された土着品種ラポーソ
ヴェロナーゼを使っています。「ラポーソ」とはヴェネトの言葉で
「怒りっぽい」という意味があります。ラポーソは酸がしっかりと
ある品種のため、残糖がやや高めエクストラ ドライに仕上げ
ています。晩熟な品種なので、10 月初旬に収穫します。短時間果
皮とともにマセラシオンを行い、美しい淡いロゼカラーにします。
きめ細かな泡立ち、マラスカチェリーやスグリのチャーミングな
アロマが広がります。口に含むと集約があり、とてもエレガント
で、心地よい酸味が爽やかです。

【ロゼ・辛口】<シャルマ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

等級：ヴィノ スプマンテ 生産者：ザルデット

葡萄品種：ラポーソ ヴェロナーゼ

品番：I-851/JAN：4935919058513/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



しっかりと冷やしても
アロマが広がります

かなり冷やした状態でも、しっかりとアロマが広がるように造りました！

ワインの品質だけでなく、耐久性に優れたラベルを採用するなど
こだわりの随所にみえる、ファンティーニのスプマンテ

ファンティーニ スプマンテ グラン キュヴェ ロゼ NV

Fantini Spumante Gran Cuvée Rosé



瓶の形状上、バラ混載が出来ないため
ケース単位（6本入）でのご発注をお願いします。



バジリカータで素晴らしいアリアーニコを栽培している農家
と契約しようとした時、その畑のオーナーに「この畑を契約す
るなら、自分が持っている標高 700m の畑と一緒に契約して
ほしい」と言われ、その畑も契約しました。標高の高い場所の
アリアーニコは気温が低く十分な糖度が得られないので難し
い畑だと考えていましたが、ワインメーカーのデニス ヴェ
ルデッキアは、赤ワインを造るには物足りないが、この葡萄か
ら素晴らしいスパークリングが出来るのではと考え、このス
プマンテが生まれました。強く持続性のあるアロマの中
には、熟したチェリーや、レッドカラント、ワイルドベリーやキ
イチゴの香りが感じられます。口に含むと、すばらしくフレッ
シュでアロマティック、とてもバランスがとれています。きめ
の細かい、持続性のある泡がいつまでも続きます。低压でプレ
スし、一番絞りの果汁のみを使用します。清澄した後、12 度で 20 日間発酵させます。二次発酵
は、耐圧タンクで 60 日行います。銀色のアルミ製ラベルは水に浸けても剥がれず、中央のスワ
ロフスキー®クリスタルはボトルの首に証明書が付いています。

【ロゼ・辛口】<シャルマ> 国/地域等：イタリア/バジリカータ

等級：ヴィノ スプマンテ 生産者：ファンティーニ 葡萄品種：アリアーニコ

品番：I-656/JAN：8019873024466/容量：750ml ¥2,860(本体価格¥2,600)



昨年末に入荷
まだ知られていない
逸品

シャンパーニュよりも長い歴史を持つスパークリングワイン
／ 苺やチェリーの新鮮な風味が楽しめる
フレッシュですっきりとした味わいが魅力

クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ロゼ ブリュット 2019

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Rosé Brut

フレッシュなイチゴやチェリーのチャーミングなアロマ、きめ細かな泡立ちがあります。ヴィルロングに位置する畑は標高 300m、粘土石灰質の日当たりの良い斜面に位置しています。収穫は 8 月末から 10 月中旬に手摘みで行います。ベースワインは品種ごとに発酵させます。全房圧搾の後、18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 15 日間発酵させます。発酵後、それぞれの品種をブレンドし、酵母と糖を加えて瓶詰めし、14～16 度に管理したセラーで 15 ヶ月瓶内二次発酵を行います。

【ロゼ・辛口】＜瓶内二次発酵＞

国／地域等：フランス／ラングドック ルション／A.O.C. クレマン ド リムー

生産者：ドメヌ ロジェ

葡萄品種：シャルドネ、シュナン ブラン、ピノ ノワール

熟成：瓶詰め後 15 ヶ月

品番：FC-657／JAN：4935919316576／容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



／ 樹齢の古い 3 つの葡萄をブレンドして造る、複雑な味わいのロゼ

カステルロッチ レセルバ ブリュット ロゼ 2018

Castellroig Reserva Brut Rosé

ガルナツチャ、トレパット、チャレツロのブレンドによる瓶内二次発酵によるスパークリングです。輝きのある美しいピンク色、ラズベリーやリコリスを思わせる華やかな香りが広がります。口当たりはとてフレッシュかつクリーンで、赤い果実やタイムのフレーバーがあり、かすかにスパイスを感じさせます。7ヶ所の異なる区画の葡萄を使用します。チャレツロとトレパットの平均樹齢は 60 年、ガルナツチャは約 20 年です。畑で厳しく選別しながら手摘みで収穫した葡萄は品種ごとにステンレスタンクで発酵させます。発酵後、ブレンド、瓶詰めし、澱と共に最低でも 18 ヶ月瓶内二次発酵を行います。

【ロゼ・辛口】＜瓶内二次発酵＞ 国／地域等：スペイン／ペネデス 等級：ヴィノ エスプモーン

生産者：カステルロッチ 葡萄品種：ガルナツチャ、チャレツロ、トレパット

熟成：瓶詰め後 18 ヶ月以上

品番：S-277／JAN：4935919072779／容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

自家畑の葡萄のみ
で造る
贅沢なロゼ泡



／ ピノ ムニエの明るくフルーティな特徴を活かした、親しみやすいゼクト

ピノ ムニエ ゼクト ロゼ ブリュット 2019

Pinot Meunier Sekt Rosé Brut

※無くなり次第 2020VT に切り替わり



醸造家として活躍する坂田千枝さん

瓶内二次発酵によるロゼのゼクトです。イチゴやチェリーのフルーティで洗練されたアロマが広がります。果実の甘さとおだやかな酸がとてもバランスよく調和しています。ピノ ムニエの畑は標高 175m、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩と石灰岩です。収穫は 8 月末から 9 月初旬、畑で選別しながら行います。空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ 18 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用します。熟成もステンレスタンクで 9 ヶ月行います。瓶詰めし、約 18 ヶ月瓶内二次発酵を行います。

【ロゼ・辛口】＜瓶内二次発酵＞ 国／地域等：ドイツ／ファルツ 等級：ドイッチャー セクト

生産者：ベルンハルト コッホ 葡萄品種：ピノ ムニエ 熟成：瓶詰め後約 18 ヶ月

品番：KA-713／JAN：4935919197137／容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

日本人の醸造家が
手掛けています