

「ルカ マローニ」で99点獲得!
美しいプロヴァンスカラー、エレガントなロゼ

カラレンタ ロザート
Calalenta Rosato

淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つプロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。やわらかく除梗、破碎した後、クリオマセラシオンを行い、短期間だけスキンコンタクトをします。その後、ゆっくりと圧搾し、ステンレスタンクに移し、アロマを引き出すため10~12度の低温で18~22日間発酵させます。澱と共にステンレスタンクで30~35日間ほど熟成させた後、清澄、ろ過して瓶詰めします。

ロゼ・辛口 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

生産者：ファンティーニ

葡萄品種：メルロ 100%

■品番：I-905 ■容量：750ml

■JAN：4935919059053

華やかなアロマと
エレガントな
魅力





フレッシュで
軽快な味わいが
魅力



ラベルは「ピノッキオの冒険」がモチーフ
赤い果実の風味が広がる、フレッシュで繊細な味わい
春から夏におすすめの軽快なロゼ

バルドリーノ キアレット Bardolino Chiaretto

輝きのある美しいロゼカラー、イチゴやチェリーの繊細で魅力的なアロマとフレーバー、綺麗な酸が感じられます。口あたりは非常にフレッシュかつ繊細、心地よく長い余韻が感じられます。畑はガルダ湖の東側、バルドリーノ、ラツィーゼ、カヴァイオン ヴェロネーゼに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度管理したステンレスタンクで発酵、熟成させます。

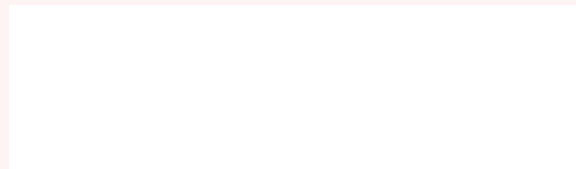
ロゼ・辛口 国/地域等：イタリア/ヴェネト

生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネツラ

■品番：I-944 ■容量：750ml

■JAN：4935919059442



3種類の土着品種をブレンドして造る

ロゼのヴィーニョ ヴェルデ

フレッシュで爽やかな飲み口が楽しめます

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ

Vinho Verde Raza Rose

3種類の土着品種のブレンドによるフレッシュなロゼです。イチゴやレッドチェリーを思わせる赤い果実の豊かなアロマとフレーバーが広がります。畑の標高は 200~250 m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。畑で選別しながら収穫し、葡萄がつぶれないように 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は 14~16 度に温度管理したステンレスタンクで行います。

ロゼ・辛口 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

生産者：キンタダハーザ

葡萄品種：パデイロ、エスパデイロ、ヴィニャン

■品番：PA-050 ■容量：750ml

■JAN：4935919360500

フレッシュで
爽やかな飲み口
が魅力



印象的なラベルが目を惹く『オノロ ベラ ロゼ』
プレスとセニエの果汁を使った
フルーツの風味溢れる爽やかな味わい

フルーツ感溢れる
爽やかな味わいが
魅力



オノロ ベラ ロサド
Honoro Vera Rosado



テンプラニーリョとシラーのブレンドによるロゼワイン。果汁はプレスによるものとセニエの両方を使用しています。きりりとした心地よい酸のあるさわやかな味わい。誰でも親しみやすく、飲みやすいワインです。赤い果実やチェリーの風味、さらにイチゴやスイカを思わせる風味も感じられます。非常にすっきりした味わいです。最大限のアロマを得るために18~20度に管理し、ステンレスタンクで発酵させます。

ロゼ・辛口 国/地域等：スペイン/フミーリャ

生産者：ヒル ファミリー エステーツ

葡萄品種：テンプラニーリョ 50%、シラー50%

ヴィーガン認証あり

■品番：S-226 ■容量：750ml

■JAN：4935919072267

バローロの生産エリアのネッビオーロで造ります
落ち着いたボディに程よいタンニンと酸がある
上品で美しいロゼワイン

落ち着いたボディ
上品な味わいが
魅力



ランゲ ロザート Langhe Rosato

バローロを産する村のひとつ、ノヴェッロ村のネッビオーロを使っています。淡いオレンジピンク色。少し甘いオレンジの香り、しっかりと粘性があります。タンニンと酸は程よく、しっかりとしたアルコールがあります。畑の標高 440m、栽植密度は 4000 本/ha です。9 月後半に収穫します。数時間スキンコンタクトをして色を抽出した後、压榨して、低温に管理しながら発酵させます。ステンレスタンクで数ヶ月寝かせます。

ロゼ・辛口 国/地域等：イタリア/ピエモンテ

生産者：ロベルト サロット
葡萄品種：ネッビオーロ 100%

■品番：I-627 ■容量：750ml
■JAN：4935919056274



きれいな色と
豊かな果実味が
魅力



「ロゼを造るのが最も難しい」と生産者が語る、こだわりのロゼ
きれいな色合いと豊かな果実味は
ロゼの本場南仏を感じさせてくれます

コスティエール ド ニーム ロゼ
キュヴェ トラディション
Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition



薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。よりエレガントにするために、セニエ法で造っています。ステンレスタンクを使い 18 度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。グルナッシュがまろやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。

ロゼ・辛口 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

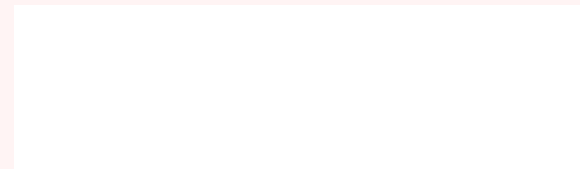
生産者：マス デ ブレサド

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

有機認証：AB、ユーロリーフ

■ 品番：FD-098 ■ 容量：750ml

■ JAN：4935919960984





フレッシュかつ
充実した味わいが
魅力



タヴェルのトップ生産者ドメーヌ ド ラ モルドレが造る 充実した味わいを持つロゼ

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ロゼ La Remise de La Mordorée Rosé



鮮やかで透明感があるロゼカラー、花のアロマをはじめイチゴやレッドカラントなどの赤い果実やシトラスのアロマが感じられます。口に含むと新鮮ではつらつとした酸とフレッシュでフルーティな口当たりが感じられます。収穫量は 50hl/ha です。石灰質と少し粘土の混じった砂利質の土壌で葡萄の平均樹齢は9年です。100%除梗し、破碎せず压榨します。

ロゼ・辛口 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

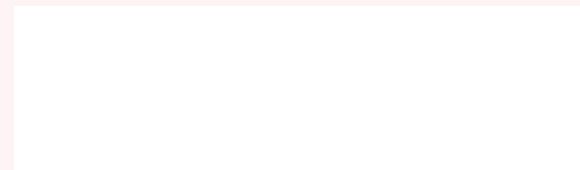
生産者：ドメーヌ ド ラ モルドレ

葡萄品種：グルナッシュ 100%

有機認証：ユーロリーフ

■ 品番：FC-819 ■ 容量：750ml

■ JAN：4935919318198





毎年多くの方にご好評いただいている、ファンティーニのチェラズオーロ

フレッシュな果実味が楽しめる

バランスのとれたロゼワイン

ファンティーニ チェラズオーロ ダブルッツォ Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

チェラズオーロ ダブルッツォは、キエティ、ラクイラ、ペスカーラ、テーラモで造られたワインに認められるD.O.C.です。「チェラズオーロ」は、イタリア語でサクランボ色を意味し、ラチウムの方言の「チェラーザ」に由来します。濃いラズベリー色。小さな赤い果実を思わせる、強くて持続性があり、繊細でフルーティな香りです。バランスがとれ、ソフトでまろやかな、長い余韻があります。10月初めに収穫し、除梗、破碎します。約6時間の短い果皮との醸しをします。果皮を除き、12度で15日間発酵します。

ロゼ・辛口 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

生産者：ファンティーニ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

■ 品番：I-492 ■ /容量：750ml

■ JAN：4935919054928

スペインの良質なロゼワインの産地 “ナバラ”からのワイン

この価格帯ながら、**しっかりとした旨み**があります

キレとコクの
バランスの
よさが魅力



メディオディア ロサド Mediodia Rosado

メディオディアとはスペイン語で、『正午、昼』を意味します。紫のニュアンスのある鮮やかなバラ色。花やチェリー、苺の香り。滑らかでソフトな口当たり。バランスがよく、新鮮な味わいです。ナバラはスペインの良質なロゼワイン産地として知られています。セニエ法で造っています。15度で発酵、澱と共に4ヶ月寝かせています。3~4種類の酵母を使い、別々に発酵させます。

ロゼ・辛口 国/地域等：スペイン/D.O.ナバラ

生産者：ボデガ イヌリエータ

葡萄品種：ガルナッチャ、他

■品番：S-116 ■容量：750ml

■JAN：4935919071161

土着品種の魅力を伝える生産者「**パルデバジェス**」
しっかりと濃い色合いとコクのある風味が楽しめるロゼ
プリエト ピクードの個性が表現されています

濃い色合い、
力強い風味が
魅力



パルデバジェス ロサド Pardevalles Rosado

ラベルの花はユリです。プリエト ピクードにはユリの花のアロマの要素を持っています。しっかりと濃い色で透明感と輝きがあります。イチゴを思わせるフレッシュで豊かなアロマ、かすかに柑橘類のニュアンスがあります。フレッシュでコクがあります。自家畑で標高 820m。丸石の多くみられる沖積土壌です。10 月初旬、夜間に機械で収穫します。12 時間スキンコンタクトを行い、その後タンクに移し圧搾し、48 時間静置した後 13 度に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵します。清澄とろ過をして、瓶詰めします。

ロゼ・辛口 国/地域等：スペイン/D.O.レオン
生産者：パルデバジェス
葡萄品種：プリエト ピクード 100%

■品番：S-287 ■容量：750ml
■JAN：4935919072878

まるで赤ワインのような濃い色合いにしっかりとした骨格
自分たちのスタイルを貫いて造った、こだわりのロゼ

色濃く
厚みのある
味わいが魅力



チェラズオーロ ダブルッツォ スペリオーレ Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

輝きのある濃い色合い。チェリーやバラの花を思わせるフルーティでフローラルな強いアロマがあります。非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレーバーがいつまでも続きます。畑の標高は 240m、小高い丘の斜面にあります。石の多い石灰岩質土壌です。9月末に収穫します。除梗、破碎した後、やわらかく圧搾します。8度で 24 時間置き、澱下げをします。発酵は 16~18 度に温度管理したステンレスタンクで行い、翌年の 1 月末まで熟成させた後、2月に瓶詰します。

ロゼ・辛口 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

生産者：バローネ コルナッキア

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

有機認証：ICEA、ユーロリーフ

ヴィーガン認証あり

■品番：IA-039 ■容量：750ml

■JAN：4935919940399

