

＼ 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

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」

ペネデス



## カバ セレクション エスペシャル ブルット ロゼ 2020 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・スパークリング・辛口】

<瓶内二次発酵> <Alc. 11.5%>

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)



シャンパーニュから移住して約 40 年  
リムーでワイン造りに情熱を注ぐ、ロジェ家のこだわりのワイン

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



ラングドック ルシオン



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・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：フランス/ラングドック ルシオン/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)

自家畑の葡萄のみ使用

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



ペネデス



カステルロッチ レセルバ ブルット ロゼ 2018  
Castellroig Reserva Brut Rosé

ガルナツチャ、トレパット、チャレッコ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。チャレッコ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・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：スペイン/ペネデス/ヴィノ エスブモーズ  
生産者：カステルロッチ 葡萄品種：ガルナツチャ、チャレッコ、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)



かつてはシャンパーニュの一部として  
ワインを生産していたエリアからのワイン

ピノ ノワール 100%で仕込む  
様々な食事とも相性の良いロゼです



ブルゴーニュ



## クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ ブリュット NV

Cremant de Bourgogne Rosé Brut

歴史的にシャンパーニュ地方の一部として葡萄栽培やワイン造りが行われてきたエリアで、現在はブルゴーニュ地方に分類されているシャティヨネからのピノ ノワールで造ります。どんなシチュエーションにも合わせられる汎用性の高いクレマンのロゼです。12~24時間の果皮浸漬を行なっています。しっかりと濃いロゼカラー、イチゴやチェリーなどの赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にフルーティです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、9ヶ月以上熟成させます。



【ロゼ・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵><Alc. 12.0%>

フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で9ヶ月以上

品番：FC-813 JAN：4935919318136 容量：750ml

**¥3,960**(本体価格¥3,600)

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  
これからの季節におすすめの1本



ヴェネト



## 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・スパークリング・辛口】<シャルマ><Alc. 11.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/ヴィノ スブマンテ

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)