

実は 12 月、ロゼが売れるんです!!

1 年のうちで
12 月はロゼの出荷量が
3 番目に多い月



春先から夏のイメージが強いロゼワインですが、様々な料理との相性がよく、実は年間を通して楽しめるのが魅力のひとつです。実際に弊社でも 12 月は、1 年のうちでロゼワインの出荷量が 3 番目に多い月というデータもあり、意外かもしれませんが 12 月にも活躍するのがロゼワインなのです。これから厳しい寒さが続くシーズンですが、ロゼワインは温かい室内での食事やパーティーシーンを華やかに彩ります。そんな時期でも楽しめる、ロゼワインを厳選してご紹介します。

赤い果実の風味が広がる、フレッシュで繊細な味わい

バルドリーノ キアレット 2024

Bardolino Chiaretto

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、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。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。口当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。童話「ピノッキオ」をモチーフとしたラベルです。

ロゼ・辛口

<スクリューキャップ> <Alc.12.5%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

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、ロンディネッラ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-944/JAN：4935919059442/容量：750ml



¥1,430(本体価格¥1,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 12 月時点のものです。

印象的なラベルが目を惹く『オノロ ベラ』のロゼ
プレスとセニエの果汁使用、果実の風味溢れる爽やかな味わい

オノロ ベラ ロサド 2023

Honoro Vera Rosado

※無くなり次第 2024VT に切り替わります

テンブ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。収穫後ワイナリーに葡萄が到着してから、一切酸素に触れずに醸造出来る最新の設備を導入しています。タンクなどは窒素で満たされています。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。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。余韻は非常になめらか。非常にすっきりした味わいです。

ロゼ・辛口

<スクリュューキャップ> <Alc.13.5%>

国/地域等：スペイン/フミーリャ/D.O. 生産者：ヒル ファミリー エステーツ

葡萄品種：テンブラニーリョ、シラー

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ

品番：S-304/JAN：4935919073042/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



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 2024

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。力強く、リッチなロゼです。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。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。

ロゼ・辛口

<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

生産者：ファンティーニ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：IA-065/JAN：4935919940658/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



土着品種プリエト ピクードの個性が表現されています
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

パルデバジェス ロサド 2023

Pardevalles Rosado

ラベルの花はユリです。プリエト ピクードのアロマにはユリの花の香りの要素を持っています。畑は自家畑（コンセヒル、エル ガモナル）で、標高 820m。丸石の多くみられる沖積土壌で、垣根仕立てのダブルギヨーです。樹齢は 10～20 年です。気候は大陸性です。収穫は 10 月初旬に、機械で夜間行います。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。48 時間静置して、澱下げします。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。苺のようなしっかりとした濃いバラ色で、透明感と輝きがあります。苺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。味わいはフレッシュでコクがあります。



ロゼ・辛口

<Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/レオン/D.O.

生産者：パルデバジェス 葡萄品種：プリエト ピクード 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：S-300/JAN：4935919073004/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



骨格があり、集約していながらエレガント
タヴェルのトップ生産者の実力を感じる“最高峰のロゼ”

タヴェル ロゼ ラ ダム ルス 2024

Tavel Rosé La Dame Rousse

ヴァロングとヴェスティードの畑の葡萄を使用します。3 種の土壌が混ざり合っていて、ガレ ルレ（丸石）、平らな白い石灰岩、砂質土壌です。収穫量は 42hL/ha。100%除梗します。低温で 36～48 時間醸しをすることで、複雑さが生まれます。ブヌマティックプレスで圧搾。プレスジュースも使い、より骨格のある味わいにします。18 度で、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。誰もが認める最高のタヴェル ロゼです。 ★「ワイン アドヴォケイト 2025.6.27」92 点



ロゼ・辛口

<Alc.14.5%>

国/地域等：フランス/コート ド ロヌ/A.O.C.

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-503/JAN：4935919965033/容量：750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)

