

2017年春-夏のおすすめ

わ け
ロゼを飲むには理由がある



10022
アマラヤ
ロゼ2015
 産地:アルゼンチン、サルタ州
 ヴアレ・カルチャキ
 品種:マルベック95%
 トロンテス5% Alc.13.0%
 希望小売価格 ¥ 1,500

マルベックにトロンテスをブレンド、ジューシーな味わいに柑橘が加わり、チェリーとストロベリーの新鮮な果実が口中を満たす。標高1800mの乾燥地帯で栽培されるブドウから造られる。

9867
コイレ・ドン・カンデ
ロゼ・オブ・サンソー 2015
 産地:チリ
 イタタ・ヴァレー
 品種:サンソー
 Alc.12.5%
 希望小売価格 ¥ 2,000

バラの花の華やかな香り立ちで、ピュアな赤いフルーツにほのかなスパイスと塩のニュアンスが混じり、フレッシュにドライ。無灌漑栽培の樹齢50年以上のサンソーを旧樽で自然発酵。

9846
トイスナー
サルサ・ロゼ2015
 産地:南オーストラリア州
 パロッサ・ヴァレー
 品種:グルナッシュ57%, マタロ
 (ムールヴェードル) 43% Alc.13.0%
 希望小売価格 ¥ 2,500

樽発酵。イチゴ、チェリーの充実した赤い果実に、シナモン、八角のスパイシーな風味が縁取る。収斂性のあるドライなフィニッシュが魅力。

9933
ローソング・ドライヒルズ
ピノ・ロゼ2015
 産地:ニュージーランド
 マルポロー
 品種:ピノ・ノワール 100%
 Alc.12.5%
 希望小売価格 ¥ 2,500

マルポロー産のブドウを早摘みし、チャーミングな甘みとさわやかな酸味が特徴。ストロベリークリームのような甘い香りや赤い果実味が優しく広がる。

9967
アタ・ランギ
サマー・ロゼ2015
 産地:ニュージーランド
 マーティンボロー
 品種:メルロ主体に少量のピノ・ノワールとシラー Alc.13.5%
 希望小売価格 ¥ 3,000

ラズベリー、クランベリーとバラの花びらがアロマティックで、コクがある。一年を通して、料理と合わせて楽しめるドライロゼ。

9951
エイ・トゥー・ゼット
ロゼ2015
 産地:オレゴン州
 品種:サンジョヴェーゼ
 Alc.13.0%
 希望小売価格 ¥ 3,000

サンジョヴェーゼ100%から造られる色鮮やかなロゼ! チェリー、スイカ、グレナディンにほのかなセロリの風味。クリーンで、さっぱりとしたフィニッシュ。

10082
ジェイ・ケイ・キャリアー
グラス (赤イト・ピノ・ノワール) 2015
 産地:オレゴン州
 ウィラメット・ヴァレー
 品種:ピノ・ノワール
 Alc.13.8%
 希望小売価格 ¥ 4,200

高樹齢のブドウを野生酵母で全房・樽発酵し、シャルドネの澱とともにオーク樽で2.5ヶ月熟成。ルビーグレープフルーツの果実味が長く残り、ドライでキレがある。まるで泡のないロゼ・シャンパーニュのよう。

10249
ジ・アイリー・ヴィンヤーズ
ロゼ・オブ・ピノ・ノワール 2015
 産地:オレゴン州
 ウィラメット・ヴァレー
 品種:ピノ・ノワール
 Alc.12.5%
 希望小売価格 ¥ 4,300

2地区のブドウを半量セニエし、残り半量は圧搾機を回転させずに搾り、自生酵母で樽発酵。淡い紅色で、イチゴとほのかな青草の香り立ちで、繊細で軽やか。極めて純粋で、滋味な味わいが長く残る。