

2019年春夏
ヴィレッジ・セラーズ
おすすめロゼワイン

2019年のロゼ泡はこれ!



CODE 10882 **エイ・トゥー・ゼット
ロゼ・バブルズ 2017**
A to Z Rose Bubbles

希望小売価格 (税別) ¥3,000
産地:オレゴン州
品種:90%PN/ 10%CH
キャップ:王冠栓 Alc.12.5% 残糖 13.6g/L

シャルマー方式(密閉式タンクで二次発酵)で造られるオレゴン産スパークリング。イチゴ、スイカの赤いジューシーな果実の風味と柔らかな酸味が調和。ピノ・ノワールのマセラシオンに由来する鮮やかな色調と厚みのある口当たりが印象的。泡も最後まで途切れずしっかりと持続する。

CODE 10748 **ヨハン・ヴィンヤーズ
ペティアン・ナチュレル・ピノ・ノワール 2016**
Johan Vineyards Petillant Naturel Pinot Noir

希望小売価格 (税別) ¥4,200
産地:オレゴン州ウィラメット・ヴァレー
品種:100%PN
キャップ:王冠栓 Alc.12.3%

自生酵母による一次発酵が終わらないうちに、蔗糖・酵母を加えず、瓶内に炭酸ガスを閉じ込めたまま発酵を完結(アンセストラル方式)。自然に発生した柔らかな泡と果実の甘みが調和し、野生のベリー、スモモに酵母由来の旨み成分が溶け込む。オリを残しているためわずかな濁りがある。デメター・パイオダイナミック認証畑。

カジュアルに楽しむ!!



*ワイン説明はすべてボトル左→右順

CODE 10769 **ノーフォーク・ライズ ロゼ 2017**
Norfolk Rise Rose

希望小売価格 (税別) ¥1,750
産地:南オーストラリア州マウント・ベンソン 品種:SY/PN Alc.13.7%
◇淡いピンク色で、ネクタリン、スパイス、トフィーの風味が混じり、クリーミー。

CODE 10824 **マイク・プレス ピノ・ノワール・ロゼ 2017**
Mike Press Pinot Noir Rose

希望小売価格 (税別) ¥1,800
産地:南オーストラリア州アデレード・ヒルズ 品種:100%PN Alc.13.3%
◇レッドチェリーとイチゴの果実をキリッとした酸が引き締め、さっぱりした口当たり。

CODE 9867 **コイレ ドン・カンデ ロゼ・オブ・サンソー 2015**
Koyle Don Cande Rose of Cinsault

希望小売価格 (税別) ¥2,000
産地:チリ、イタタ・ヴァレー 品種:100% Cinsault Alc.12.5%
◇華やかな香り立ち。ピュアな赤い果実にスパイスと塩のニュアンスがフレッシュ&ドライ。

CODE 11011 **ピッツィーニ ロゼッタ サンジョヴェーゼ・ロゼ 2018**
Pizzini Rosetta Sangiovese Rose

希望小売価格 (税別) ¥2,350
産地:ヴィクトリア州キング・ヴァレー 品種:100% Sangiovese Alc.12.5%
◇イチゴ、ラズベリー、チェリーの果実にほのかなハーブの風味と軽快なタンニンが伴う。

CODE 10855 **ローソンズ・ドライヒルズ ピノ・ロゼ 2017**
Lawson's Dry Hills Pinot Rose

希望小売価格 (税別) ¥2,500
産地:ニュージーランド、マルボロー 品種:PN100% Alc.12.5%
◇早摘みしたブドウを2日間マセラシオンして鮮やかな果実味を引き出したドライロゼ。

CODE 10621 **エイ・トゥー・ゼット ロゼ 2017**
A to Z Rose

希望小売価格 (税別) ¥3,000
産地:オレゴン州 品種:Sangiovese Alc.13.0%
◇色鮮やかで、イチゴ、ザクロ、クランベリーにバラ、ハイビスカスがフローラル。

料理と合わせて楽しむ!!



CODE 9846 **トイスナー サルサ・ロゼ 2015**
Teusner Salsa Rose

希望小売価格 (税別) ¥2,500
産地:南オーストラリア州バロッサ・ヴァレー
品種:57% Grenache/ 43% Mataro Alc.13.0%
◇樽発酵・樽熟成。軽やかなタンニンのエッジが効いたロゼ。八角のスパイシーな風味が縁取り、収斂性のあるドライな味わい。
【おすすめ料理】 鮭のムニエル醤油風味、豚肩ロースステーキパブリカソース

CODE 10998 **ボエジャー・エステート プロジェクト・ロゼ 2017**
Voyager Estate Project Shiraz Rose

希望小売価格 (税別) ¥2,600
産地:西オーストラリア州マーガレット・リヴァー
品種:53% SY/ 42% Me/ 5% CS Alc.13.0%
◇スイカやチェリーなど新鮮な夏の果実の味わいを爽やかな酸が持ち上げ、厚みのある滑らかなテクスチャが食欲をそそる。
【おすすめ料理】 塩漬けの豚肉やテリーヌ、香辛料のきいた中華料理

CODE 10527 **アタ・ランギ ロゼ 2017**
Ata Rangi Rose

希望小売価格 (税別) ¥3,000
産地:ニュージーランド、マーティンボロー
品種:35%SY/30%ME/ 15%PN/ 10%CS/ 10%CH Alc.13.0%
◇プラムの赤い果実にスパイスが混じり、リッチなコクと何層もの風味が広がる。オーク樽熟成で、適度なボディと長い果実の余韻があり、一年中楽しめる。
【おすすめ料理】 鯖のリエット・ピンクペッパー風味、牛たき、スペアリブ

CODE 10606 **チュヘイラム ロゼ・オブ・ピノ・ノワール 2017**
Chehalem Rose of Pinot Noir

希望小売価格 (税別) ¥3,400
産地:オレゴン州ウィラメット・ヴァレー
品種:PN100% Alc.12.1%
◇淡いサーモンピンク色でドライフラワー、乾燥リネンにほのかなグレープフルーツの皮の風味が混じる。繊細な果実味とフレッシュな酸の清涼感が特徴。
【おすすめ料理】 蟹のサラダ、スモークサーモン、ささみ焼き鶏

(2019年3月)