

新入港！ 魅惑のロゼワイン特集

ボルドーの人気優良シャトーが作るロゼワイン。どれも酸味と果実味のバランスが良く、これからの季節にピッタリです！美しいサーモンピンクでチャームな味わいを是非お楽しみください。

ALAPS08 ロゼドフェランセギュール 2008



ブレンド比率：ME60%, CS40%
アイルランドとボルドーでワイン貿易が最盛期を迎えた18世紀後半、母国でワイン仲介業をしていたベルナル・フェランがボルドーに移住し、当初はネゴシアン業を営んでいましたが、次第にワイン造りに興味を抱きセギュール伯爵から畑を取得するなど、現在のシャトーの礎を築きました。畑はモンローズとカロン・セギュールの間という好立地に90ha広がり、ME51%, CS47%, CF4%, PV2%が栽培されています。サン・テステフのブドウを使用しているため骨格ある味わいが楽しめます。

ALS8R08 ロゼドジスクール 2008



ブレンド比率：CS60%, ME40%
フランスの特にメドックをこよなく愛するオランダ人実業家エリック・アルバダ・イエルヘルスマ氏が所有するシャトー。85haの所有地のうち栽培面積は80.5haで、細かくは43区画に分けられておりCS53%, ME42%, CF+PV5%が栽培されています。植樹密度は1ヘクタールあたり8300-10000株と高く、それにより株同士の競争が促され房につく実の数は少なくなります。マルゴーの気品が感じられるロゼワインです。

ALS9R08 ロゼドルルヴァランタン 2008



ブレンド比率 ME50%, CS50%
元サッカー選手として活躍したエリック・プリセット氏が1994年に購入したシャトー。所有する畑は砂質粘土土壌に1.8ha、粘土石灰質土壌に2.8haの合計4.6ha広がり、ME85%, CF8%, CS7%が栽培されています。赤ワイン造りは木製発酵槽を使用し100%新樽で熟成を行う重厚なスタイルですが、このロゼは軽めに仕上げられているので、少し冷やすと爽やかさが強調され気軽に楽しめます。

スクリュューキャップ

ALNES08 ロゼドパヴィマカン 2008



ブレンド比率：ME80%, CF18%, CS2%
19世紀後半のフィロキセラ禍で荒廃したサン・テミリオンブドウ畑の復旧に尽力し、復興の祖と仰がれるアルベール・マカンが所有していたシャトーで、1994年からは著名シャトーを複数所有するニコラ・ティエンボンが取得しました。畑は町の中心地に近い硬質な石灰岩を基盤にした粘土石灰質の土壌に15ha広がり、コンサルタントのドゥルノックがビオディナミー農法でME80%, CF18%, CS2%を栽培しています。ロゼとは言え香りと味わいの統一感は秀逸シャトーの力量を感じさせてくれます。

商品コード	製品名	VIN	アペラシオン	容量	参考価格
ALAPS08	ロゼドフェランセギュール	2008	ボルドー	750ML	1,800
ALS8R08	ロゼドジスクール	2008	ボルドー	750ML	2,000
ALS9R08	ロゼドルルヴァランタン	2008	ボルドー	750ML	1,590
ALNES08	ロゼドパヴィマカン	2008	ボルドー	750ML	1,670