



ファインズスタッフお奨め！ ロゼワイン

春らしいと聞いてまず思い付くワインといえばロゼワイン。今年は昨年よりも人気が高まるとも言われています。ロゼワインは印象的な“色”の魅力だけではなく、他にも素晴らしい点がいくつもあります。

その1. 食事との相性

まず、ロゼワインは食事と合わせやすいということが挙げられます。特に春の食材、少し苦味がある野菜や鯛などの魚貝類との相性に優れています。

いち早くロゼワインが注目されたのは実はフランス。気軽に仲間と楽しめるワインとして男女問わず好まれているようで、多くのワイン売場に「ロゼワインコーナー」が設けられているそうです。

その2. お手ごろ価格

ボルドーの有名シャトーでもロゼは多く造られています。赤だと少し値が張るワインでもロゼだと比較的手ごろな価格で購入できる上、年数を待たずにすぐ楽しめるのも大きな魅力だと思います。



営業部 開拓チーム
稲垣 孝司



クレマンドブルゴーニュ ロゼ NV ドメヌフランソワ ミクルスキ

産地:ブルゴーニュ
品種:ピノ・ノワール、シャルドネ

ムルソー格付け畑からのブドウを一部使用！有名生産者が手がけるクレマン。爽やかな柑橘系や赤い果実の香り。しっかりとしたボディと酸のバランスは確かな技術をもった造り手ならではの味わいです。

商品コード:BLMKVNV
税別参考価格:3,360円

泡

ロゼ2010 ロス ヴァスコス



産地:チリ
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、マルベック

ラフィットグループがチリで手がけたロゼワイン！チェリーやラズベリーなどの赤い果実を思わせる、爽やかな香り。軽やかな味わいながら、しっかりとした余韻があり、アペリティフはもちろん、魚介類のお料理やスパイシーな料理とも合うロゼワインです。

商品コード:YLVV10
税別参考価格:1,650円

ロゼドフェラン セギュール2008



産地:ボルドー
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン

シャトー カロン セギュールに隣接する、好立地！普段は赤ワイン派という方にもおすすめ！畑はサンテステフ村に位置し、モンローズとカロン セギュールの間に広がっています。サンテステフらしい力強さを感じるスタイルのロゼワインです。

商品コード:ALAPS08
税別参考価格:1,800円

ロゼドシャトーピュイグロー2010



産地:ボルドー
品種:カベルネ・フラン、メルロ、マルベック

心躍る華やかなロゼ色！甘みもあって初心者にも◎口に含むとフレッシュな果実味が広がり、ほんのり紅茶のキャンデーを想わせるニュアンス。ぱっと目を引く、華やかな色合いも魅力的な1本です。

商品コード:ALTKR10
税別参考価格:1,450円

バンドール 2008 ドメヌドレリミタージュ



産地:プロヴァンス
品種:サンソー、ムールヴェードル、グルナッシュ、ユニ・ブラン

フランスを代表する、ロゼの銘醸地！明るく透明なサーモンピンクが美しいロゼ。フレッシュさと、豊かなボディを備えた辛口のワインです。

商品コード:JLHMS08
税別参考価格:3,560円

fwines

2012年3月現在