

ロゼの季節が

やってきました！



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 3 月時点のものです。



赤い果実の風味が広がる、フレッシュで繊細な味わい 春から夏におすすめの軽快なロゼ

バルドリーノ キアレット 2023

Bardolino Charetto

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。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。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 12.5%><スクリュューキャップ>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/ D.O.C. バルドリーノ キアレット

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

品番：I-944 / JAN：4935919059442 / 容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



3 種類の土着品種をブレンドして造る 爽やかな飲み口のロゼ ヴィーニョ ヴェルデ

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2023

Vinho Verde Raza Rosé

イチゴやレッドチェリーを思わせる豊かなアロマとフレーバー。畑の標高は平均200～250m、緩やかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低压でゆっくりと圧搾、14～16度に温度コントロールされたステンレスタンクで発酵。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 11.5%><スクリュューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/ D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：パデイロ、エスパデイロ、ヴィニャン

品番：PA-050 / JAN：4935919360500 / 容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



スペインの良質なロゼの産地“ナバラ”のワイン この価格帯ながら、しっかりとした旨みがあります

メディオディア ロサド 2023

Mediodia Rosado

セニエ法で造ります。品種により24～48時間、低温でスキンコンタクト。低温で14～20日間の発酵後にブレンドし、澱と共に3ヶ月寝かせます。深い色合い、花やチェリー、イチゴの香り。「見た目だけでなく、強いアロマ、しっかりとしたタンニン、アルコールのボリュームもあり、全ての要素が詰まったロゼ」とワインメーカーのハビエルは話していました。「メディオディア」はスペイン語で「正午、昼」を意味します。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：スペイン/ D.O. ナバラ 生産者：ボデガ イヌリエータ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、メルロ、ガルナッチャ、他

品番：S-301 / JAN：4935919073011 / 容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

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



テンブラニーリオとシラーをブレンドした、きりっと心地よい酸のある爽やかなロゼ。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。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。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。

【ロゼ・辛口】<Alc. 13.5%><スクリューキャップ>国/地域等：スペイン / D.O. フミーリャ

生産者：ヒル ファミリー エステーツ 葡萄品種：テンブラニーリオ、シラー

オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：S-304 / JAN：4935919073042 / 容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

やっぱりこれ！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

ファンティーニ チェラズオーロ ダブルッツォ 2023

Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

「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。小さな赤い果実を思わせる、強く持続性があり、繊細でフルーティな香りです。ミディアムボディで、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。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。

【ロゼ・辛口】<Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア / アブルッツォ / D.O.C. チェラズオーロ ダブルッツォ

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：IA-065 / JAN：4935919940658 / 容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

まるで赤ワインのような濃い色にしっかりとした骨格 自分たちのスタイルを貫いて造った、こだわりのロゼ

チェラズオーロ ダブルッツォ 2023

Cerasuolo d'Abruzzo



輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティでフローラルな強いアロマがあり、非常にフレッシュでバランスのとれた味わい。9月末に、手摘みで選別しながら収穫。除梗、破碎した後、やわらかく压榨します。8度で24時間置き、澱下げをします。16～18度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵。翌年の1月末までステンレスタンクで熟成させた後、2月にボトリングします。

【ロゼ・辛口】<Alc. 14.0%>国/地域等：イタリア / アブルッツォ / D.O.C. チェラズオーロ ダブルッツォ

生産者：バローネ コルナッキア 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：IA-039 / JAN：4935919940399 / 容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

毎年大好評！ピポリシリーズのロゼ 美しいプロヴァンスカラー、洗練された味わいが魅力

ピポリ ロザート バジリカータ 2023

Pipoli Rosato Basilicata

赤や黒のさくらんぼを思わせる甘い香りが広がり、口に含むと非常にフレッシュ、洗練されたクリアな味わいで、果実味の甘さと酸のバランスが見事なロゼです。4~5度の低温で12~18時間、スキンコンタクトを行なった後プレスして14~16度で発酵します。熟成はステンレスタンクで4~5ヶ月行います。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.0%><ガラス栓>

国/地域等：イタリア / I.G.P. バジリカータ

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ 葡萄品種：アリアーニコ 100%

品番：IA-104 / JAN：4935919941044 / 容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

「ロゼが最も難しい」と語る生産者のこだわりの1本 ロゼの本場南仏を感じる美しい色合いと豊かな果実味

コスティエール ド ニーム ロゼ

キュヴェ トラディション 2023

Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition



薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味。フレッシュで程よい酸も感じられます。よりエレガントにするためセニエ法で造っています。ステンレスタンクで18度で発酵。マロラクティック発酵はさせません。グルナッシュがまるやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。★「アシェット ガイド 2025」1星

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%>国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. コスティエール ド ニーム

生産者：マス デ プレサド 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FD-366 / JAN：4935919963664 / 容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

土着品種リエト 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

リエト ピクードのアロマには、ラベルにも描かれているユリの花の要素があります。透明感のあるしっかりと濃いバラ色。イチゴ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。味わいはフレッシュでコクがあります。12時間のスキンコンタクトの後タンクに移し圧搾。48時間静置して、澱下げします。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。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：スペイン / D.O. レオン

生産者：パルデバジェス 葡萄品種：リエト ピクード 100%

品番：S-300 / JAN：4935919073004 / 容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

落ち着いたボディに程よいタンニンと酸がある
ネッビオーロ 100%で造る上品で美しいロゼワイン

ランゲ ロザート 2023

Langhe Rosato

土着品種ネッビオーロで造ったロゼワイン。花や少し甘いオレンジの香り、しっかりと粘性があります。タンニンと酸は程よくバランスが取れています。畑は、パローロを産する村のひとつ、ノヴェッロ村にあり、標高 440m、粘土石灰岩（灰色）土壌です。9 月後半に収穫します。数時間スキンコンタクトして色を抽出した後、压榨して（直接压榨法）、低温に管理しながら発酵。ステンレスタンクで数ヶ月熟成させます。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/ D.O.C. ランゲ
生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：ネッビオーロ 100%

品番：IA-093 / JAN:4935919940931 / 容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

「ルカ マローニ」で 99 点獲得！
美しいプロヴァンスカラーのエlegantなロゼ

カラレンタ ロザート 2023

Calalenta Rosato

葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つプロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。

★「ルカ マローニ 2025」99 点 ★「ヴィノス 2024.5」91 点

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%><ガラス栓> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：メルロ 100%

品番：IA-098 / JAN:4935919940986 / 容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

集約があり、かつフレッシュなワインを目指して造りました
バランスの良さと余韻にスパイシーさを感じるタヴェル

タヴェル ロゼ 2022

Tavel Rosé



畑は、タヴェルの特徴的な土壌のタイプであるガレ ルレ（丸い小石）、白いスレート、砂の 3 種から成っています。それぞれの品種が、典型的な味わいをワインにもたらします。グルナッシュはふくよかな果実味を、サンソーはフィネスと余韻の長さ、シラーは美しい色と赤い果実の風味、そして長い寿命をワインに与えてくれます。

★「ラ ルヴェ ヲ ヴァン ド フランス No.672」90 点

【ロゼ・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/ A.O.C. タヴェル
生産者：ドメヌ ラ ロカリエール 葡萄品種：グルナッシュ、他

オーガニック認証：demeter, AB、ユーロリーフ

品番：FC-965 / JAN:4935919319652 / 容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

タヴェルのトップ生産者が造るロゼ ヴァンド フランスでさえ圧倒されるようなクオリティ

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ロゼ 2023

La Remise de La Mordorée Rosé



鮮やかで透明感があるロゼカラー、花のアロマをはじめイチゴやレッドカラントなどの赤い果実やシトラスのアロマが感じられます。口に含むと新鮮ではつつとした酸とフレッシュでフルーティな口当たりが感じられます。畑は、石灰質と少し粘土の混じった砂利質の土壌です。収穫は手摘みで行います。100%除梗し、破碎せず圧搾します。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種：グルナッシュ

オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FD-269 / JAN：4935919962698 / 容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

ドメヌ ド ラ モルドレの品質へのこだわりが表現された タヴェル ロゼの片鱗を感じさせる、充実した味わい

コート デュ ローヌ ロゼ 2023

Côtes du Rhône Rosé



タヴェルより軽やかでフルーティな飲みやすいワインです。バランスのよいアペリティフとしても楽しめます。温度管理のもと、セニエで醸造します。オレンジに近いチェリーピンク。砂糖漬けのオレンジやチェリー、わずかにアニスのニュアンスも感じられます。フレッシュでまろやか、長い余韻があります。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/ A.O.C. コート デュ ローヌ

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

オーガニック認証：demeter、ユーロリーフ

品番：FD-266 / JAN：4935919962667 / 容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

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 2023

Tavel Rosé La Dame Rousse

畑は 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。プ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、ステンスタックで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/ A.O.C. タヴェル

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

オーガニック認証：demeter、ユーロリーフ

品番：FD-263 / JAN：4935919962636 / 容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)