

GASTRONOMIQUE
ROSE

秋冬に楽しみたい

ガストロノミック ロゼ

～美食のお供にロゼワイン～

まったり系、コクあり系、じんわり旨み系等、味わいのバリエーションも豊富なロゼワイン。お料理では、魚貝類や鶏、豚などにもよく合いますし、適度なタンニン分があるので牛にも合わせる事ができます。またハーブやスパイスを使ったお料理とも好相性です。春や夏のイメージの強いロゼワインですが、美味しい食材が揃うこれからの季節、美食のお供に是非お試し下さい！



ほのかな
スパイスの
ニュアンスも
美味な万能ロゼ

バランスの妙！
ハーブの風味は
まさに
プロヴァンス

ピュアでしなやか
ブルゴーニュ
ならではの味わい

ビロードのような
質感に複雑な
味わいが絶品

樽発酵樽熟成
由来の
旨みとコク

フランス

フランス

フランス

フランス

スペイン

マレノン
ペテュラ ロゼ

シャトーレ
ヴァレンタイン
ロゼ

パール マルサネ
ロゼ

マレノン オリス
リュベロン ロゼ

コンセホ
カレデュエニャス
ロサード
フェルメンタード
エン バリーカ



VT:2018
クラス：
ACリュベロン ロゼ
品種：シラー95%・
グルナッシュ5%

VT:2015
クラス：ACコート
ド プロヴァンス
品種：サンソー50%・
グルナッシュ30%・
シラー10%・
ムールヴェドル10%

VT:2017
クラス：ACマルサネ
品種：ピノノワール

VT:2016
クラス：
ACリュベロン ロゼ
品種：シラー100%

VT:2017
クラス：DOシガレス
品種：
テンプラニーリョ100%

V2370
参考価格 2,000円

V342
参考価格 2,800円

V692
参考価格 3,400円

V762
参考価格 2,800円

V2624
参考価格 2,800円

上記価格につきましては全て税抜きとなっております。(2019年9月現在)
品数等、万全を期してありますが万一品切れの場合はご容赦願います。