

Diony Joseph Roche ラングドック地方 ジョセフ・ロッシュ

ブルゴーニュで1832年創設 フランスの代表的品種を飲み比べ

2010年7月、コートドールの中心ニュイ・サン・ジョルジュにあるジョセフ・ロッシュは、いつものように歴史ある伝統的な併まで迎えてくれました。

ブルゴーニュで培われた伝統と新しい技術の融合を図る姿勢には変わりがありません。

ジョセフ・ロッシュはブルゴーニュで1832年に創設された歴史ある優良な生産者であり、指折りの規模と高品質を兼ね備えたネゴシアンでもあります。100軒あまりの契約栽培農家や醸造所に対し5人の専属醸造技術者がきめ細かな技術指導や機材援助などを行い、毎年安定した高品質のワインを世界各地に送り出しています。

このような地道な努力と鋭い選定眼により造り出されたワインの素晴らしいをそのままに、劣化させることが無いように、徹底的に品質管理に拘り、日本の皆様へお届けいたします。



[36825] Chardonnay シャルドネ24

呼称	ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥1,800	JAN:3477602467031
規格/タイプ	750ml×12／白・辛口	
栽培/認証	- / -	
テロワール	土壤:粘土石灰	
品種	シャルドネ100%	
醸造	ステンレスタンクで発酵・熟成	
SO ₂	少量添加 トータル:105mg/L	
アルコール度	12.5%	
特徴	世界中で栽培していない産地がないほどポピュラーな品種で、冷涼なフランスのシャンパーニュ地方から温暖なニューウールドまで適応能力が幅広いことが特徴のシャルドネ100%で醸造した南仏産ワインです。温暖な気候で育ったシャルドネは、ゴールドの色調に熟したフルーツのような香りで、パインアップルやパパイヤなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。	

[36880] Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン24

呼称	ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥1,800	JAN:3477602467024
規格/タイプ	750ml×12／白・辛口	
栽培/認証	- / -	
テロワール	土壤:粘土石灰	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	
醸造	ステンレスタンクで発酵・熟成	
SO ₂	少量添加 トータル:112mg/L	
アルコール度	11.5%	
特徴	ソーヴィニヨンブランは鋭い香りと爽やかな酸を持ち、様々な特色のある辛口白ワインを造るブドウ品種として世界中で人気があります。ジョセフ・ロッシュは、南仏の温暖な気候で育つソーヴィニヨンブランで醸造しました。クリアな薄黄色でグレープフルーツ、バッシュンフルーツの香りにレモンなどの柑橘類を思わせる心地良いフレーバーが広がり、程良く爽やかな酸味が特徴的な味わいです。	

[36826] Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニヨン23

呼称	ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥1,800	JAN:3477602467055
規格/タイプ	750ml×12／赤・ミディアム	
栽培/認証	- / -	
テロワール	土壤:粘土石灰	
品種	カベルネソーヴィニヨン100%	
醸造	ステンレスタンクで発酵・熟成	
SO ₂	少量添加 トータル:81mg/L	
アルコール度	13.5%	
特徴	カベルネソーヴィニヨンは、世界で最も栽培されている黒ブドウの代表品種で原産地はボルドー地方と言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育った凝縮感溢れるカベルネだけで醸造しました。艶のある赤紫色で、熟した果実や野生的なカシス香と茎やほんの少し青い野菜を思わせる清潔感のある香りが広がり、口に含むと舌の上に残る程良い渋味とドライな味わいが特徴です。	

[36276] Merlot メルロー 23

呼称	ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥1,800	JAN:3477602467048
規格/タイプ	750ml×12／赤・ミディアム	
栽培/認証	- / -	
テロワール	土壤:粘土石灰	
品種	メルロー 100%	
醸造	ステンレスタンクで発酵・熟成	
SO ₂	少量添加 トータル:87mg/L	
アルコール度	13.5%	
特徴	ワイン醸造用としては、カベルネソーヴィニヨンと栽培面積1位の座を争うボルドー原産の黒ブドウ品種であるメルロー、語源はフランス語でツヅミを意味するメルルに由来し、ツヅミが早熟なメルローを真っ先につくばむとも言われてます。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりのこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。	

[36827] Syrah シラード 23

呼称	ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥1,800	JAN:3477602467062
規格/タイプ	750ml×12／赤・ミディアム	
栽培/認証	- / -	
テロワール	土壤:粘土石灰	
品種	シラード 100%	
醸造	ステンレスタンクで発酵・熟成	
SO ₂	少量添加 トータル:78mg/L	
アルコール度	13.5%	
特徴	近年世界各地で飛躍的に栽培面積が伸びているシラードは、濃厚でスパイシーなパワフルタイプから、華やいだ香りと鮮烈な酸を含む綿密でエレガントな上品タイプとの二面性が特徴です。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育ったシラード 100%で醸造しました。濃い赤紫色で、食欲をそそるコショウやシナモンなどスパイシーな香りの中にしつかりめの渋味と果実味が印象的な味わいです。	