ラス フィンカ ロサード 2016
LAS FINCAS ROSADO　Bodegas Julian Chivite

ボデガス
フリアン・チビテ

初回限定入荷
480本

三ツ星レストラン「アルサック」のファン・マリ・アルサック氏は、スペイン北部バスク地方の美食の町：サン・セバスチャンにヌーベル・キュイジーヌの先駆けとして新風を吹き込みました。
現在では、娘エレナ氏と二人三脚で「アルサック」を率いて三ツ星を守り続けています。
ラス・フィンカ　ロサードは、アルサックの繊細な料理とのマリアージュから生れたロゼワインです。

27 年間
(1989-2016)

三ツ星 を守り続ける
バスク・レストラン

1647年の創業から
370年、11代続く
スペインを代表する **名門ワイナリー**

アルサック
ARZAK

フリアン・チビテ
Bodegas Julian Chivite

ファン・マリ・アルサック氏
Juan Mari Arzak

フェルナンド・チビテ・ロペス氏
Fernand Chivite Lopez

オーナー同士の
幼少期から続く
信頼関係から
生まれた
特別なワイン

ボトルの裏面には、「アルサック」との
コラボレーションを意味する
「EN COLABORACION CON ARZAK」
がプリントされています。

スペイン NO.1
ガストロミック ロゼワイン

Top 30
food-friendly
rosés
One of the most versatile wine styles of all, rosé makes a perfect match for a wide range of dishes. Fiona Beckett recommends the best bottles for gastronomy

Best Bottles for gastronomy

DECANTER誌　28.August

96pt No.1 Coeur de Grain Rose D.Ott(France,Provence)
95pt No.2 Chateau Brown Rose(France,Bordeaux)
95pt No.3 Chateau Simone Rose(France,Provence)
94pt No.4 Clos Cibonne Cuvee Special(France,Provence)
94pt No.5 Oell de Perdrix Neuchatel(Switzerland)
93pt No.6 Charles Melton Rose of Virginia(Australia)
93pt No.7 Chivite Las Fincas Rosado(Spain)
⋮

テイスティング・コメント

色合いは生き生きとした薄いピンク色。香りはサクランボ、フランボワーズの香りで、柔らかく生き生きとした酸が長く続くエレガントな味わい。
パエージャなどのお米料理、魚介、鶏肉の料理や、サラダ等の野菜料理、繊細な味わいの和食と相性が良いロゼワインです。

＊品種：ガルナッチャ54%、テンプラニーリョ46%
＊原産国：スペイン
＊生産地域：ナバーラ（原産地呼称＝VDT　TRES　RIBERAS）
＊容量：750㎖　／　ケース入数：6本入

参考小売価格：￥2,700（税別）

東亜商事株式会社　TEL:03-3294-4075 / FAX:03-5280-9855