

Luigi Bosca

—ルイー・ジ・ボスカ—



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

アルゼンチン最古の家族経営ワイナリーの一つ、
ルイー・ジ・ボスカ社が造る、
単一品種の極み

WINE OF ARGENTINA
2011

MALBEC
SINGLE VINEYARD

Luigi Bosca

D.O.C
Denominación de Origen Controlada
Lugar de Cuyo



老舗ワイナリー、 100年の集大成。



アルゼンチンで最も古い家族経営ワイナリーの1つ。オーナーのアルベルト・アリス氏はブティックワイン生産者として、世界的にその評価は高く、5つ星ホテル、ミシュラン3つ星レストラン等を中心とした高級店に販売。近年、ワイン輸出が飛躍的に伸びているアルゼンチンには歴史の浅いワイナリーが多い中、1901年に創業されたルイージ・ボスカ社は世界中から注目の的。それは100年を超える家族経営の伝統「創業家からの伝統を引き継ぐため、ワインの品質にぶれない」ことにあったと言われている。

Luigi Bosca Malbec DOC

ルイージ・ボスカ マルベック・DOC

TOP
100

WINEスペクテイターTOP100
ルイージ・ボスカDOC (2013)

アルゼンチンの数少ない原産地証明 (DOC) を獲得するための非常に厳しい条件をすべてクリアーした貴重なDOCワイン。DOCに指定されているメンドーサ州ルハン・デ・クエゾでマルベック種を栽培したパイオニア的ワイナリー。濃い紫色。チェリーや熟れたプラム、ブラックベリーの凝縮された果実風味、コーヒーや樽熟成から生まれるバニラ香、ほのかなトーストを持つ重厚かつ繊細な赤ワイン。マルベックがアルゼンチンで成功したとされる証明のワインと言っても過言ではない。飲み頃は2016年頃から始めるのではと思われる。将来楽しみなワイン。

希望小売価格：3,600円 (税別) 葡萄品種：マルベック 100% 樽熟成：フレンチオーク新樽14ヶ月
JANコード：7791203000142



Luigi Bosca Cabernet Sauvignon

ルイージ・ボスカ カベルネ・ソーヴィニヨン

TOP
100

WINEスペクテイターTOP100
2012ワインテージ91pt・2013ワインテージ90pt

ぶどう本来の力強さにより生まれるスパイシーで花のような香り、カシスやブラックベリーの凝縮された果実味。そして、フレンチオークの新樽で14ヶ月熟成させたことによるやわらかなタンニンと落ち着いた酸味。複雑で上品なフルボディの味わいと長く続く余韻が特徴。

希望小売価格：2,500円 (税別)
葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
樽熟成：14ヶ月
JANコード：7791203001248



Luigi Bosca Chardonnay

ルイージ・ボスカ シャルドネ

約1,000mの高地で昼夜の温度差の激しいアルゼンチンのシャルドネの実力を十分に引き出すために、ステンレスタンク内発酵のワインとフレンチオーク新樽で発酵させたワインをブレンド。輝きのあるイエロー・ゴールド。蜂蜜、トースト、ロースト、パイナップルやマンゴーのようなパッションフルーツ、ほのかなバニラ香。

希望小売価格：2,500円 (税別)
葡萄品種：シャルドネ 100%
容量：750ml
JANコード：7791203000029



Luigi Bosca Pinot Noir

ルイージ・ボスカ ピノ・ノワール

完熟したぶどうを手摘みし、除梗後に粒を選別。温度管理されたステンレスタンクで発酵。フレンチオークの新樽と古樽に分けて熟成。あざやかな、輝きある赤色。ベリー系の凝縮した果実香とシナモンの香り。完熟イチゴのような爽やかな酸味と上品な甘味、力強さと樽熟成からくる滑らかなタンニンは、高地ならではの完成されたワイン。

希望小売価格：2,500円 (税別)
葡萄品種：ピノ・ノワール 100%
樽熟成：12ヶ月
JANコード：7791203000036



Luigi Bosca Sauvignon Blanc

ルイージ・ボスカ ソーヴィニヨン・ブラン

完熟したぶどうを手摘みし、除梗後に粒を選別。果皮と種を果汁に漬け、ぶどうの成分を十二分に抽出。ステンレスタンクで発酵後、良質なオリとともに半年寝かせて更に旨味を増し、深い味わいとなる。南国系フルーツやハーブ、ミネラルの香り。刺激的な酸味と辛口の味わいの裏に様々な複雑な味わいが隠されている。食事との相性が素晴らしい。

希望小売価格：2,500円 (税別)
葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
JANコード：7791203000043

