

フランス
ブルターニュ産

赤い果肉で作られた、
フレッシュで甘酸っぱい
ロゼシードル



ヴァル ド ランス シードル ロゼ

Val de Rance Cidre Rosé

フランス・ブルターニュ産

アルコール分: 2.5% 750ml

入数: 6本入り × 2 (12本)

¥1,880 (税別)

フレッシュでシュワシュワとした口当たりと鮮やかな色、エキゾチックなフルーツや花の豊かな香りが特徴のロゼシードル。

美しいロゼ色と芳醇な香りの元となる、赤い果肉のりんご「バヤマリザ」をはじめ、数種類のりんごをブレンド。

甘ロシードルより甘くなく、辛ロシードルよりもしっかりした酸味で爽やかな飲み口です。 炭酸ガス含有、酸化防止剤（亜硫酸塩、V.C）使用



ロゼ色の秘密は、りんごの天然色素。

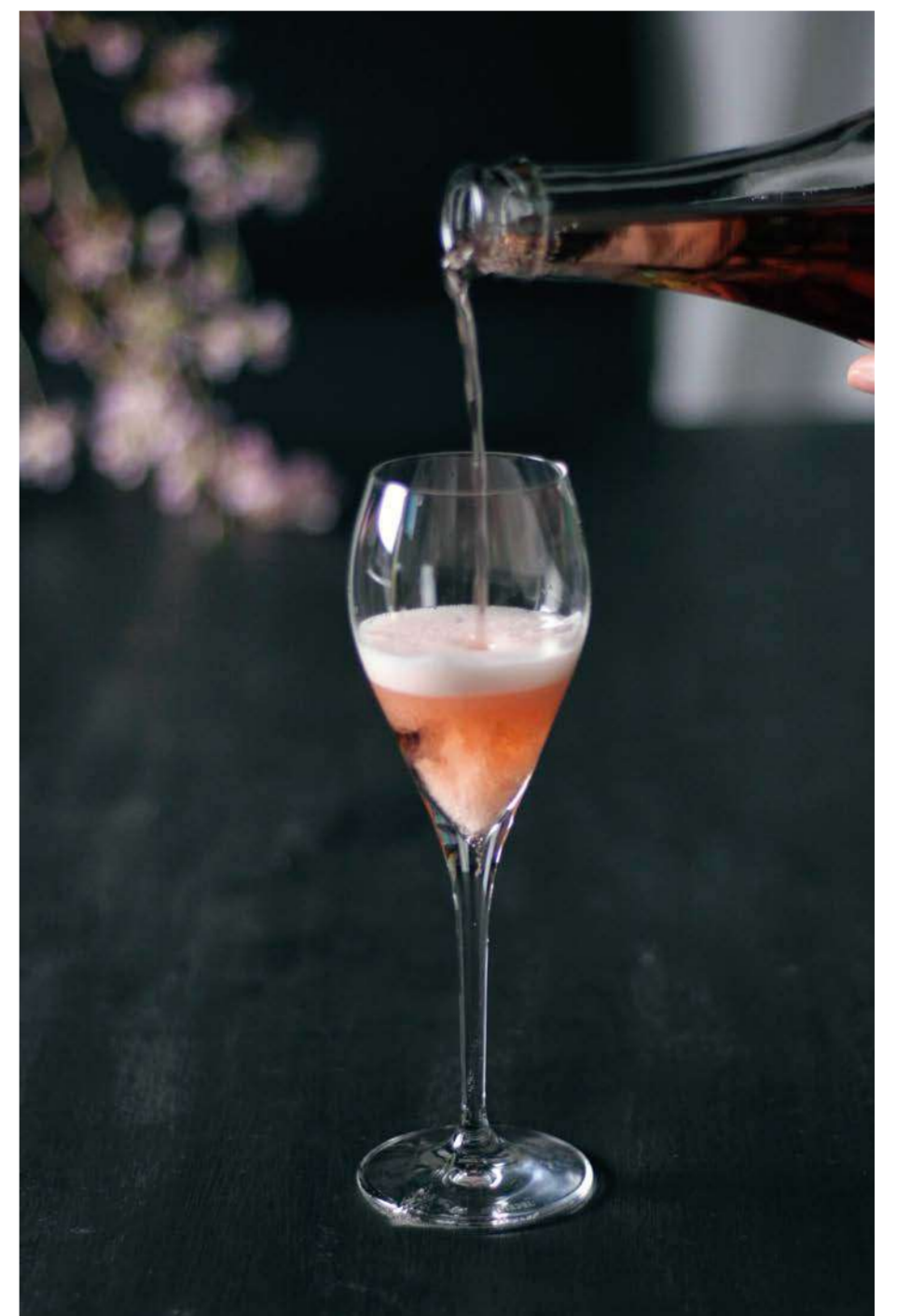
“シードル ヴァルドランス ロゼ”で使用されるりんご「バヤマリザ」は、欧州連合で登録されている、現代的な赤身の品種です。外見は典型的な中型のりんごなのですが、スライスすると珍しい赤身が現れます。

赤身のりんごというと、英国の「レッドデビル」なども人気ですが、それと比べてもバヤマリザの果肉の赤色の広がりにはるかに大きく印象的です。

また、赤身りんごの一部には食用には向いていないものもありますが、バヤマリザはしっかりとした酸味と甘み、芳醇な香りがあり、乾燥にも向いているため、シードル以外にもチップスやアップルパイなどの焼菓子に広く使用されています。

シードル ヴァルドランス ロゼは、バヤマリザのほか、レッドサン、レッドムーンなどの赤身のりんごと白身のりんごをブレンド。

果汁化・沈殿・そしてゆっくりと醸造する伝統製法で、りんごの味と香りを豊かに引き出しています。



株式会社ル ブルターニュ

東京都新宿区神楽坂 4-2 TEL:03-3235-6450 FAX:03-3235-6454 cidre@le-bretagne.com

※シードル ヴァルドランスは (株) ル ブルターニュの登録商標です。

