



ロゼリユー

定番アイテム

オリジン



シュプティル



ラール



Rozelieures Origin Collection

ロゼリユー

オリジンコレクション

国名：フランス
地域：ロレーヌ
容量：700ml
アルコール度数：40%
参考小売価格：オープン



フランス北東部・ロレーヌ地方ナンシー近郊に位置する、家族経営の蒸留所〈ロゼリユー〉。
穀物の栽培から麦芽の製造、蒸留、熟成、瓶詰に至るまで、すべての工程を自社で行う、世界的にも稀な生産者です。
そのシングルモルトは、グランシャンパーニュのコニャックを思わせるような優雅さと華やかさを備え、大麦の豊かな風味をやわらかく包み込みます。

ロレーヌ地方で初めて作られたウイスキーです。現地では2007年より発売を開始しており、ロゼリユーのラインアップの中で定番ともいえる位置付けのアイテムです。自社で2回の蒸留を行い、熟成にはコニャック樽とシェリー樽が用いられています。フレッシュでモルトを感じる香り、クルミやレザーを感じるフルーティな味わいから長くてスパイシーなフィニッシュへ続いています。



2007年に誕生した蒸留所初のフラッグシップボトルです。

熟成樽：コニャック樽&シェリー樽熟成
香り：フレッシュな穀物感
味わい：クルミ、果実味、レザー
フィニッシュ：スパイシーな余韻



JIS ROZELIEURES WEB SITE

<https://www.jisys.co.jp/item/singlemaltwhisky/84.html>

Rozelieures Subtil Collection

ロゼリユー

シュプティル コレクション

国名：フランス
地域：ロレーヌ
容量：700ml
アルコール度数：40%
参考小売価格：オープン



フランス北東部・ロレーヌ地方ナンシー近郊に位置する、家族経営の蒸留所〈ロゼリユー〉。

穀物の栽培から麦芽の製造、蒸留、熟成、瓶詰に至るまで、すべての工程を自社で行う、世界的にも稀な生産者です。そのシングルモルトは、グランシャンパーニュのコニャックを思わせるような優雅さと華やかさを備え、大麦の豊かな風味をやわらかく包み込みます。

フランス語で「繊細な」という商品名の通り、ピートを焚かない麦芽を用い、原酒本来の旨味を最大限に引き出した商品です。ほのかなバニラの香り、砂糖漬けのフルーツの後味が特徴で、食中酒としてサーモンなどの生魚やお寿司などにも合わせることができます。



蒸留所初のノンピートタイプのウイスキーです。

使用樽：主にバーボン樽、コニャック樽で熟成。フレンチオークの新樽も使用。

香り：雑穀のシリアル、カリンのジャム

味わい：オイリー、砂糖漬けフルーツ、バニラ

フィニッシュ：シリアル、旨味が続く



JIS ROZELIEURES WEB SITE

<https://www.jisys.co.jp/item/singlemaltwhisky/84.html>

Rozelieures Rare Collection

ロゼリユー

ラル コレクション

国名：フランス
地域：ロレーヌ
容量：700ml
アルコール度数：40%
参考小売価格：オープン



フランス北東部・ロレーヌ地方ナンシー近郊に位置する、家族経営の蒸留所〈ロゼリユー〉。
穀物の栽培から麦芽の製造、蒸留、熟成、瓶詰に至るまで、すべての工程を自社で行う、世界的にも稀有な生産者です。
そのシングルモルトは、グランシャンパーニュのコニャックを思わせるような優雅さと華やかさを備え、大麦の豊かな風味をやわらかく包み込みます。

英語のレアを意味するこの「ラル」は、ソーテルヌの樽をメインにコニャックの樽とシェリー樽を使用しており、砂糖漬けのオレンジやナッツの香りが漂います。またフルーティで甘みが強調された味わいの後に、フィニッシュにかけて熟した果実やスモークが感じられます。



ラルは生産量限定品。良質なピートモルト使用し、フランス南西部の甘口ワイン樽で熟成させました。

使用樽：主にソーテルヌ樽で熟成。シェリー樽、コニャック樽も使用。

香り：砂糖漬けオレンジ、ナッツ

味わい：フルーティ、甘い

フィニッシュ：熟したフルーツ、スモークチップ



JIS ROZELIEURES WEB SITE

<https://www.jisys.co.jp/item/singlemaltwhisky/84.html>