

やや硬質なミネラルを蜜が柔らかく包む

マコン・ヴィラージュ マチュードブルーリイ
Mâcon Villages Matthieu de Brully

サントーバン村の銘醸造家が醸すマコン



色合いは少しの透明感を帯びた淡いイエロー。香りには優しく甘い蜜のニュアンスに、フワッと石灰の粉をまぶしたような、少しの硬質なイメージも見え隠れする。

味わいを試してみる。舌の中心に縦に伸びるミネラル感。土の持つ塩分やチョークのようなイメージが、どちらかと言えばクールな、冷んやりとした印象が口中の真ん中にしっかりと根付く。そんなやや硬いイメージを、じんわりと包んでくれるのは、酸味を帯びた波長の細かい蜜感。石を蜜が包む。土をぶどうが包む。まるで収穫までの一風景が見えてくるような、テロワールに正直なマコン・ヴィラージュ。

コート・ド・ボーヌで秀逸な白を生み出すサントーバン村に拠点を置くルウ・パール・エ・フィス。彼らが醸す最もカジュアルなこの白ワインでも、出自の良さが充分に感じられる。



Technical Sheet

ワイン名	マコン・ヴィラージュ マチュードブルーリイ Mâcon Villages Matthieu de Brully
クラス	AOC Mâcon Villages
生産者	ドメーヌ・ルウ・パール・エ・フィス Domaine Roux Père Et Fils サントーバン村に醸造所を構える、20人を超える大家族経営のドメーヌ。ブルゴーニュの至る所に畑を所有。その土壌のテロワールを最大限に引き出し、数々の個性あるブルゴーニュワインを生み出す。
産地	フランス ブルゴーニュ地方 マコネ地区
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	石灰分の多い粘土石灰質
醸造 熟成	温度コントロール下で発酵 滓とともにステンレスタンクで6-8か月熟成
ALC %	12.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。