

しっかり樽香 それに負けない蜜とふくよかな旨み

リュリイ マチュードブルーリイ
Rully Matthieu de Brully

サントーバンの銘醸造家が表現する シャロネーズのテロワール



やや明るい黄金色の液体にはしっとりとした粘度があり、グラスの側面をゆっくり落ちる。香りには、ぶどうの皮をたった今潰したような果物のナチュラルな芳香。パッションフルーツやパイナップルなど、生命力にあふれる、明るく澆刺とした果物の香り。それをバックから支えるように、熟成樽の若々しい木のニュアンスがさらに果物感を盛り上げる。

味わい。香りのイメージがそのまま実体を持つ。ボリュームのある果肉感、ぶどうの種を噛んだようなイメージも感じられる。広がっていく柔らかい果汁の旨み。それを引き締める波長の細かい酸とミネラル。そのすべてを最後に少しだけ燻すように香る樽のスモーク感。余韻には、甘酸っぱい果物の波が去った後の、ジワッと舌に染み込むような蜜の香り。

コート・ド・ボーヌの蜜感豊かなシャルドネとはまた表情が違う、程よいシャープさとしっとりとしたミネラル感を持つリュリイ。



Technical Sheet

ワイン名	リュリイ マチュードブルーリイ Rully Matthieu de Brully
クラス	AOC Rully
生産者	ドメーヌ・ルウ・ペール・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 コート・シャロネーズ地区 リュリイ村
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	粘土石灰質
醸造 熟成	温度コントロール下で発酵 木樽（新樽 30%）にて6か月熟成
ALC %	13.0%



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。