

熟れ感と樽香がとても優しく落ち着いたピノ・ノワール

ブルゴーニュ・オー・コート・ド・ボーン・マチュードブルーリイ
Bourgogne Haut-Côtes-de-Beaune Matthieu de Brully

サントーバン村の銘醸造家 ルゥ家によるミドルクラスのピノ



色合いは淡いガーネット色。香りには苺やイチジクの熟れたイメージに、ほんのりと木樽のスモーキーなニュアンス。ピノ・ノワールというぶどう独特の、淡い主張、優しい投げかけに気品を感じる。

味わいも香りと同様、やはり小ぶりで奥ゆかしい。苺やイチジクが時間が経って乾いて、果汁が空気と触れ合いほどよく酸を帯びた感じだ。味わいのどの部分にも「華奢（きゃしゃ）」な美しさが感じられる。そこへ、その華奢な味わいを壊さない程度に、ほんのりとした樽香が時間の経過をまた優しく演出する。

まるで小さく可愛らしい部屋に繊細なアンティーク家具を並べたようなイメージの、優しい優しいピノ・ノワール。



Technical Sheet

ワイン名	ブルゴーニュ・オー・コート・ド・ボーン・マチュードブルーリイ Bourgogne Haut-Côtes-de-Beaune Matthieu de Brully
クラス	AOC Bourgogne Haut-Côtes-de-Beaune
生産者	ドメーヌ・ルゥ・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 コート・ド・ボーン地区
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	粘土白亜質
醸造熟成	発酵期間 12日間、オーク樽で8~10ヶ月熟成
ALC %	12.0%



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。