

蜜とクルミと爽やかミネラル

ブルゴーニュ・シャルドネ・マチュードブルーリイ
Bourgogne Chardonnay Matthieu de Brully

サントーバン村の銘醸造家が醸すブルゴーニュ・ブラン



色合いはややゴールドを帯びた黄色。香りの第一印象は「蜜」。甘い香りと一緒に、クルミや木の枝を思わせるイメージも見え隠れする。鼻先で、乾いた木の枝から甘みを帯びた樹液がジワリと染み出しているようなナチュラルな蜜香。

口に含む。甘かった香りの空気の中を、若い桃に心地よく感じられるような少しの渋みがスッと通る。柔らかく伸びのある酸も、それから昆布や岩塩のような爽やかなミネラルも、香りの丸い印象を内側から締めていくように味の中心をなす。中はピシッと、外はふわりと、味わいのレイヤーは絶妙のバランスを保ち、口中を「優等生的白ワイン」の空気で満たしてくれる。

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	ブルゴーニュ・シャルドネ・マチュードブルーリイ Bourgogne Chardonnay Matthieu de Brully
クラス	AOC Bourgogne
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 コート・ド・ボーヌ地区
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	粘土石灰質（コート・ド・ボーヌのぶどうをメインに使用）
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。