

# 苺、透明感、凛とした酸の美しいピノ・ノワール

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール コント・ド・ブルーリィ  
Bourgogne Pinot Noir Comte de Brully

## サントーバン村の造り手が醸す 優しいブルゴーニュ・ルージュ



色合いは、向こうの景色を透き通すクリーンで淡い赤。香りにはピノ・ノワールらしい苺のニュアンスがあり、透明感のある澄んだフルーツの印象。でもほんのり、苺の香りの向こうに「木」のような気配も見える。樽香では決してない、植物の枝や木皮を思わせるような、もしくは種の香りがワインに僅かについたようなイメージ。

口に含めば、クリーンな香りはその「クリーンさ」を増す。香りの印象よりもっともっとナチュラルに優しく、苺が口中に広がる。苺を感じるのに不思議と甘さはない。味わいのストラクチャーはとてもシンプルで、苺らしい果実味に1本の線を通す酸味。酸として存在感はあるけれども、このワインの持つ「優しさ」を後支えるように、仄かで凛とした酸。

余計なものを足さず引かず、ピノ・ノワールという葡萄の性格をスマートに忠実に仕上げたブルゴーニュ・ルージュ。



### Technical Sheet

ワイン名	ブルゴーニュ・ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir
クラス	AOC Bourgogne
生産者	コント・ド・ブルーリィ Comte de Brully 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Rouxルゥ家。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 全域（主にボーヌ地区）
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	粘土白亜質（主にコート・ド・ボーヌ地区）
醸造熟成	温度管理しながら8-10日間発酵。ステンレスタンク熟成6-8カ月間。
ALC %	12.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto: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。