

# スパイス感 スモーク感 土感の美しいピノ・ノワール

サントネ コント・ド・ブルーリイ  
Santenay Comte de Brully

## シャサーニュ・モンラッシェに近い区画のサントネ



色合いを見る。ピノ・ノワール特有の優しく淡い赤色はややオレンジを帯び、落ち着いた印象を与えてくれる。香りを試せば、果物の香りを飛び越え、色んなスパイスが表情豊かに主張する。黒コショウやタイム、それから何かを燻したような、ぶどうの皮が秋の柔らかい日差しにゆっくりと時間をかけて焼けたようなイメージの香り、それに湿った土を思わせる香り。

味わい。スモーク香をまとめて広がる旨みは、骨格が柔らかいはずのピノ・ノワールの体躯をやや大ぶりに見せてくれる。そのスモーク香は熟成樽の香りと相まって、更に幅を利かせる。それでいて、利かせ過ぎることはなく、あくまで主役は果実味。芯のある旨みは、口中に花やスパイスの香りを撒きながら、しっかりとグリップ感を持って広がる。最後には、水分を失った果物特有の、よい感じの「枯れた」ニュアンスが余韻にフワッと残る。

サントネ村の中でも、シャサーニュモンラッシェ村に近い畑から生まれた美しいピノ・ノワール。



## Technical Sheet

ワイン名	サントネ Santenay
クラス	AOC Santenay
生産者	コント・ド・ブルーリイ 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 サントネ村
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	サントネの中でもシャサーニュ・モンラッシェに近い区画 東南向き斜面
醸造 熟成	ステンレスタンクにて 15日間発酵 熟成は木樽にて 12-15カ月
ALC %	13.0%



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。