



## 仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称： フランス / A.O.P.

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール ガメイ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 14°C

容量： 750ml

## 説明

1780年以前からワイン造りを行ってきた家族経営のドメーヌ。2002年以来、この一族の子孫であるピエール・マリー・マルデュエルが、伝統を引き継ぎ、開発など監督している。シャトーは、メゾン・ド・メートルをモデルにした古い建物で、10ヘクタールのブドウ畠を見渡すことができる。畠は南から南西に位置し、平均標高350mに位置し、日当たりが良い。土壌は、2/3が粘土石灰質、1/3が粘土珪酸質土壌。

**テイスティングノート** きらめきのある鮮やかな紫色。ピノ・ノワールとガメイのフルーティーさと花のニュアンスが混ざった、リッチなブーケを示す。芳醇なアタックは、全体的にまろやかでバランスが取れている。長い余韻は果実味を含み、洗練されたタンニンを伴う。美しい調和とユニークで魅惑的なアロマを表す。

**合う料理** 郷土料理、冷菜、さっぱりしたチーズなどと好相性。

**葡萄品種** 1/3ピノ・ノワール、2/3ガメイ

## 畠 / 酿造方法

テロワール ヴァル・ド・ワ

葡萄畠の位置 南ブルゴーニュ

気候 半大陸性気候

地質 粘土と石灰岩質土壌

収穫 機械

醸造 伝統的なタンクでの醸造

熟成 タンクで熟成

酸度 3g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

PH 3.50g/L

残糖度 0.66g/L