



# Bourgogne Pinot Noir 2011

## Vieilles Vignes



### テロワール:

このキュヴェはアロース・コルトン、ラドワ、サヴィニー、ボヌ等コート・ド・ボヌの村の畑で作られたピノ・ノワールをブレンドして造られています。土壌は典型的なコート・ド・ボヌの土壌で、粘土泥灰土をたくさん含んだ粘土石灰岩質となっています。畑は概して斜面の下部か平地に広がります。平均樹齢は40年で品質と収穫量のバランスが最も良い樹齢です。

ブドウ品種:ピノ・ノワール100%

### エノロジストコメント:

ややガーネット色を含んだ濃いルビー色。スミレ、バラなどのフローラルな香りで始まります。軽く空気に触れさせると、野イチゴやチェリーといったレッドベリーの香りが混ざります。しばらく置くと、かすかなスパイス香がシナモン、リコリスやブラックペッパーの香りになります。このワインならではの複雑で引き立てるような香りです。最初の味わいは、まるみのあるしっかりとしたタンニンがとても滑らかで上品な味わいで、口の中のかすかな酸味が美しいフレッシュ感をもたらします。スパイシーかつフルーティーな風味は最後に混ざり合い、しっかりとした長い余韻を残します。

### ソムリエのアドバイス:

様々なオードブルや豚肉料理、家禽、グリルした牛肉はもちろんのこと、マコネー・ゴート・チーズ(マコン産ヤギチーズ)にも良く合います。

参考上代 ¥2,300