

新入荷

NEW ARRIVAL

Côteaux Bourguignons

2018VT の生産量

300 本

その全てを入手出来ました



ミシェルの長男で醸造を担当するピエールフランソワ。弟のヴァンサンと共にドメーヌを継ぎ、兄弟でワイン造りを担っています。

コトー ブルギニオンに使う葡萄の畑はサン デセール村に位置し、標高300m、北東向き、土壌は粘土石灰質です。葡萄は1965年に植樹されました。栽植密度は9,000本/ha、ピノ ノワールはギヨー、ガメイはゴブレ仕立てです。1本の枝に8芽を残します。収穫した葡萄は選果台で選別し100%除梗します。ピノ ノワールとガメイと一緒にコンクリートタンクに入れ25~30度にコントロールしながら発酵させます。発酵中、最初の8日間は1日1回のピジャージュとルモンタージュを行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、同じコンクリートタンクで約10ヶ月熟成させます。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてボトリングします。輝きのあるルビー、ラズベリーやカシス、レッドカラントを思わせる小さな赤や黒の果実のアロマが広がります。非常にフレッシュ、やわらかで丸みのある口当たりが魅力です。



グバールのコトー ブルギニオンの畑は非常に小さいため、**年間でわずか300~500本しか生産されません**。年によっては生産しない場合もあります。弊社では2018VTの生産された数量全てを入手することが出来ました。ブルゴーニュワインが高騰している中で、お手頃な価格で楽しめる、本当に貴重な存在です。

コトー ブルギニオン
ルージュ 2018
Côteaux Bourguignons Rouge

【赤・ミディアムボディ】
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ
生産者：ミシェル グバール エ フィス
葡萄品種：ピノ ノワール、ガメイ
熟成：コンクリートタンクで約10ヶ月

品番：FC-437/容量：750ml

JAN：4935919314374

¥2,530(本体価格¥2,300)