

EMOTION BOURGOGNE

エモーション ブルゴーニュ/ヴァンサン ジラルダン



ACブルゴーニュでありながら、
ムルソー、ピュリニー モンラッシェ、ポマール、ヴォルネイ、
著名なエリアの村名ワインレベル葡萄を、
ヴァンサン ジラルダンで長年醸造家を務める
エリック ジェルマンが巧みにブレンド

白の生産量は僅か 3,000本 希少価値あるワイン

「世界中を営業する中で、ブルゴーニュの村名ワインのブラインドテイastingにこっそりエモーション ブルゴーニュを出すことがあります。その時、『素晴らしいシャサーニュですね』、『素晴らしいムルソーですね』と言う方々がいらっしゃいます。このワインが A.C.ブルゴーニュだと分かると、絶賛して頂けますし、その事を大変誇りに思います。」

輸出マネージャーのマルコ カスケーラのコメント



エモーション ブルゴーニュ ブラン 2016 Emotion Bourgogne Blanc

ゆっくりと抽出するために、軽く压榨します。軽く漉引きした後、500Lの樽に入れます。樽で12ヶ月熟成させます。月のカレンダーにしたがって瓶詰めします。ACブルゴーニュでありながら、「村名ワインに匹敵するコストパフォーマンスが高いワイン」を目指して造っています。ACブルゴーニュ ブランですが、キャラクターがしっかりあり、レストランでグラスワインとしても活躍できるワインです。

【白・辛口】 生産者：ヴァンサン ジラルダン
葡萄品種：シャルドネ

■品番：FA-928 ■容量：750ml
■JAN：4935919099288 **¥3,850**(本体価格¥3,500)

エモーション ブルゴーニュ ルージュ 2016 Emotion Bourgogne Rouge ※無くなり次第2018VTへ

必要に応じて、一部を除梗します。3週間ステンレスタンクにて、温度管理のもと発酵させます。その際に、ルモンタージュします。柔らかく压榨し、500Lの樽に入れ、漉と共に12ヶ月熟成させます。ブレンドして、月のカレンダーに従って「果実の日」に瓶詰めします。「エモーション白と同じ目的で造っている。キュヴェ サン ヴァンサン (FA577) より色が濃く、よく熟している。ブラックチェリーの香り、タンニンがしっかりしている。」と醸造家のエリック ジェルマンは話していました。

【赤・フルボディ】 生産者：ヴァンサン ジラルダン
葡萄品種：ピノ ノワール

■品番：FA-927 ■容量：750ml
■JAN：4935919099271 **¥3,850**(本体価格¥3,500)