

新入荷

NEW ARRIVAL

Côteaux Bourguignons

樽での熟成により味わい深いコトー ブルギニョン

960 本
限り

コトー ブルギニョン ルージュ 2018

Côteaux Bourguignons Rouge

コトー ブルギニョンの畑は 1.25ha、平均樹齢は 50 年です。土壌はシルト、畑の北部は粘土が混ざっています。畝と畝の間には草を生やし、除草剤を使うかわりに耕します。収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵前に 2~3 日間、低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。アルコール発酵は 20~25 度に温度コントロールしながらステンレスタンクで 5 日~8 日間行います。その間、1 日に 2 回、朝と夕方にルモンタージュを行います。熟成は 228L のフレンチオーク樽で 8~10 ヶ月行います。軽くフィルターをかけてからボトルリングします。濃い赤色、レッドベリー豊かなアロマが広がります。ピノ ノワールとガメイのブレンドによる味わい深いワインです。

【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：ガヴィネ ベサニー 葡萄品種：ピノ ノワール、ガメイ

熟成：228L のフレンチオーク樽で 8~10 ヶ月

品番：FC-436/JAN：4935919314367/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



ガヴィネ ベサニー エ フィーユ GAVIGNET BETHANIE & FILLES

ニューイ サンジョルジュに拠点を置くガヴィネ家とベサニ家の婚姻によって誕生したドメーヌです。実家のドメーヌで働いていたクリスティアン ガヴィネは畑の相続をきっかけに独立しました。ミシェル ベサニは、母方の祖父の引退に伴い、数ヘクタールの畑を相続しました。二人が結婚したことにより、ドメーヌ ガヴィネ ベサニが誕生しました。現在は彼らの二人の娘、クリスティアンとクレールが中心となりドメーヌの運営を行っています。醸造学校を卒業したクリスティアンとクレールがドメーヌに加わるようになってから、少しずつ新しいアイディアを取り入れるようになりました。仕事のコツを掴んだ姉妹たちは徐々に自分達のやり方を実現させていき、改革も行ようになりました。1990 年にドメーヌ名を「ガヴィネ ベサニー エ フィーユ」に変更し、その後も変わらぬ努力を続け、一貫して安定した品質を確かなものにしました。2001 年の彼女達のファースト ヴィンテージ以来、ずっと伝統を尊重しながらも時代に合わせたワイン造りを行っています。

