

## まるで木の蜜が染み出したような 自然な樽香と果実感

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーン ブラン マチュードブルーリイ  
Bourgogne Hautes-Côtes-de Beaune Blanc Matthieu de Brully

### サントーバンの造り手が醸す オート・コート・ド・ボーン ブラン



ゴールドがかった淡い黄色。鼻をグラスに近づけた瞬間、若木のイメージ。熟成樽の香りだけではない。木の皮から蜜が染み出したような、もしくはレモンや杏のジャムのような甘い蜜香。それから、ナッツを炒ったように香ばしいニュアンスも見え隠れする。

味わいもやはり、甘く丸く香ばしいイメージから始まる。その香ばしさは独特で、酵母がフワッと一瞬火にくべられたような、暖かいイメージを伴うロースト感。ナッツ、杏、レモン、蜜の乗ったフルーツ感。そして味わいのそれらすべての要素の間を隙間なく埋めていくように、線の細い酸、でも存在感のある酸が流し込まれていく。

この酸が去った後、ピッと引き締まった口中に漂う空気には、まるで質の高いパンを食べた後のような、酵母がイキイキと働いたこと分かる余韻が残る。その余韻が、次の一口に来るであろう淡い蜜をまた欲しがらせる。



#### Technical Sheet

ワイン名	ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーン ブラン Bourgogne Hautes-Côtes-de Beaune Blanc
クラス	AOC Bourgogne Hautes-Côtes-de Beaune
生産者	ドメーヌ・ルウ・パール・エ・フィス Domaine Roux Père Et Fils サントーバン村に醸造所を構える、20人を超える大家族経営のドメーヌ。ブルゴーニュの至る所に畑を所有。その土壌のテロワールを最大限に引き出し、数々の個性あるブルゴーニュワインを生み出す。
産地	フランス ブルゴーニュ地方 コート・ド・ボーン地区
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	粘土石灰質
醸造熟成	16℃低温発酵 1/3をオーク樽、2/3をステンレスタンクで熟成
ALC %	12.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto:info@wine-labo.jp) TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ  
からもダウンロードできます。