

澄みきった果実味と酸が織り成す優しい赤

コトー・ブルギニヨン マチュードブルーリィ
Côteaux Bourguignon Matthieu de Brully

サントーバンの銘醸家が生む コトー・ブルギニヨン



ほんのり淡く優しいルビーレッド。香りの主張も色合いのイメージ通り、ピュアで優しい。優しいというよりは、「透明感」すら感じる。ぶどうの皮や種が生むタンニンの主張が香りに出ている訳ではなく、甘い果実香などもなく、花の香りや樽香などお化粧的な装いがある訳でもない。「優しい赤ワイン」というキーワードをどこまでも過不足なくど真ん中に突き詰め切れば、こんな香りになるのかもしれない。

口に含む。香りが優しかったおかげで感覚が落ち着いているのか、ほんの僅かな果実味でも少し拡大されて舌に乗って来る。仄かな、ナチュラルな甘みが心地よい。果実味は質の良いクリームのようにスムーズで、なだらかな稜線のようにスーッと味覚の坂をのぼり、同じような滑らかな角度の「酸」に役割を譲って、今度は坂を下るように味わいを落ち着けてゆく。最後には、優しい甘みと優しい酸が、どちらも控えめに口中にいた僅かな証として、甘酸っぱい余韻が空気に混じる程度にほんのり残る。



Technical Sheet

ワイン名	コトー・ブルギニヨン マチュードブルーリィ Côteaux Bourguignon Matthieu de Brully
クラス	AOC Côteaux Bourguignon
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 ボーヌ周辺
セパージュ	70%ガメイ、30%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	泥灰土・粘度石灰質（主にコート・ド・ボーヌの畑）
醸造 熟成	8-10日間 温度コントロールしながら醗酵 6-8か月間 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

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail 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。