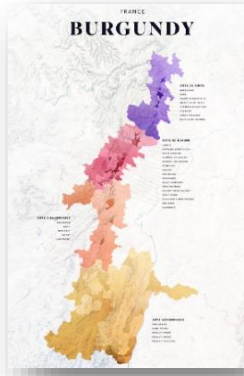


# BOURGOGNE SPOT MARKET !!! ブルゴーニュスポット第二弾!!

## 霜害前に奇跡的に確保!



シャロネーズ地域・マコンの生産者兼ネゴシアンより。

### Les Vins de Rochebin

HENRI DE BAREUIL BOURGOGNE PINOT NOIR /  
アンリ ドゥ バレイル ブルゴーニュ ピノノワール

HENRI DE BAREUIL BOURGOGNE CHARDONNAY /  
アンリ ドゥ バレイル ブルゴーニュ シャルドネ

#### LES VINS DE ROCHEBIN



創業は1921年、1972年より自社栽培を開始、マコネの中心部アゼにあり50ha以上のブドウを栽培しております。  
マリエとシャルディニー家が所有。当初は生産量の大部分を大手のネゴシアンにバルク売りしておりましたが、1994年に息子ミカエルがドメヌ経営に参画したことで、本格的な自社元詰めを開始。2004年よりバトリック・バヴロブスキを共同経営者として迎え、3人のオーナー態勢でワイナリーを切り盛りしています。  
2009年よりLaurent-Chardignyが醸造を担当しています。葡萄はACワイン用のアリゴテ、ピノ、ガメイ、シャルドネ。クレマンも製造しており、フランス国内は勿論、豊富な原酒を生かして世界各国へ輸出を行います。

アンリ ドゥ バレイル ブルゴーニュ ピノノワール 19  
産地：ブルゴーニュAC



石灰岩粘土質。中央マコネのイジェ村を見下ろす畑、標高300~400m。100%除梗されたブドウを7日間の低温マセレーション、その後温度管理のされたタンクで21日間発酵。コンクリートタンクにて7~8か月熟成。

鮮やかな紫色の色調。赤い果実の香りとおほのかなペッパー香がします。柔らかくエレガントな果実風味とタンニンが特徴です。

生ハムやパテなどのシャルキュトリー。鳥や豚肉料理やマイルドなチーズなどにお勧め。14-16度でお楽しみ下さい。

ミディアムボディ WB1342001 4582404896374

参考上代 3,000円(外税)

アンリ ドゥ バレイル ブルゴーニュ シャルドネ 20  
産地：ブルゴーニュAC



石灰岩と粘土をベースにした土壌。畑は東から南西に面し、標高300~400mアゼ村を見下ろす斜面に面しております。発酵はステンレス製タンクで3-4週間。その後タンク内で熟成を行います。

麦わら色、柑橘類、アーモンド、柑橘類の香り。熟成後は蜂蜜の香りを伴います。適度な酒質とバランスのとれた味わい。芳醇なミネラルを感じます。

ソースを使用した魚介類。天ぷら。子牛肉や鶏肉などクリーム煮込み。10-13度でお楽しみください。

辛口タイプ WB1468001 4571520760973

参考上代 3,000円(外税)