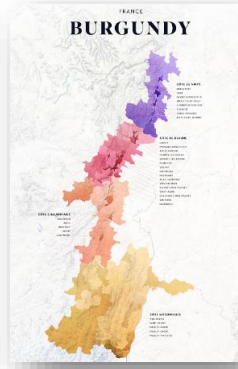


# BOURGOGNE SPOT MARKET !!! ブルゴーニュ 銘醸地スポット



霜の害前に奇跡的に確保！。今回限りの特価品です。

COMTE DE TREVISE / コント ドゥ トゥレビス (シャブリ)

PAUL HENRI LACROIX / ポール アンリ ラクロワ (オート コート ド ニュイ)

DOMAINE DE LA TASSE D'OR / ドメーヌ ドゥ ラ タス ドール  
(オート コート ド ボーヌ) (プイィ フェイッセ)

~~MICHEL SEVIN / ミシェル スパン (メルキュレ)~~



コント ドゥ トゥレビス シャブリ 18  
産地：シャブリ

ブルゴーニュ白ワインを手頃な価格で提供し、人々がブルゴーニュシャルドネの豊かさを発見できるように努めております。キリメンジャン土壤。熟成は温度調節されたステンレスタンクで12ヶ月行います。

黄金色。蜂蜜、ナッツ、黄色い果実の香りとはほのかにバニラの香りを感じます。味わいはフレッシュ、豊かな酸味とミネラルが特徴です。

辛口 WB1439001 4571520760515

参考上代 3000円



ポール アンリ ラクロワ  
ブルゴーニュ オート コート ド ニュイ 18  
産地：オート コート ド ニュイ

中世ジュラ紀の石灰岩を中心とした粘土石灰質土壤。醸造は6~8日の短い浸軟で行われます。パンチダウンはバランスの取れたしなやかで新鮮なワインを作るために非常に限られております。熟成は6ヶ月から9ヶ月大桶で行います。

濃い紫色またはルビー色。ラズベリー、チェリー、リコリスの香り。柔らかくでしかりとした味わいとコク。上質なタンニンが楽しめます。

ミディアム WB1436001 4571520760485

参考上代 3200円



ドメーヌ ドゥ ラ タス ドール  
ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ 18  
産地：オート コート ド ボーヌ

泥灰岩質。収穫後、選果・除梗が行われます。28-30°で10日間の浸軟、34° Cでピーク。ピノノワールの赤い果実の香りを促進するためのゆっくりとした発酵。約3週間の最初の発酵の後、ワインはさらに大樽にて発酵。

チェリーレッド。チェリー、ブラックチェリーの香り、ほのかにスパイスのニュアンス。生き生きとした果実味と適度なミネラルを感じるピノ・ノワールです。5-8年の熟成も可能です。

ミディアム WB1435001 4571520760478

参考上代 3200円



ドメーヌ ドゥ ラ タス ドール  
プイィ フェイッセ 18  
産地：プイィ フェイッセ

ブルゴーニュ中心に扱う生産者、兼ネゴシアン。第4世代に渡ります。畑は石灰質土壤。大桶で約20日間アルコール発酵を行います。その後ワインはステンレスタンクにて澱と一緒に6ヶ月間熟成されます。

黄金色。リンゴ、レモン、ストーンフルーツを加えたアロマティックな柑橘系の香り。味わいはシルキーでクリーミー適度なボリュウムも感じます。

辛口 WB1438001 4571520760508

参考上代 3600円



ミシェル スパン メルキュレ 18  
産地：メルキュレ

畑は海拔230~320m。泥灰土と泥灰土石灰岩の地形に広がっております。毎日のパンチダウン。ブドウ品種の鮮度とフルーティーな特徴を維持するための20° Cの温度制御を備えたステンレス鋼の大桶での醸造を行います。

ルビーレッド、香りはラズベリー、イチゴ、チェリー等の赤い果実を連想させます。その後タバコ、カカオ豆、スパイシーな香りを感じます。味わいは果実風味と豊かなコク。適度なタンニンが特徴。

フルボディ WB1437001 4571520760492

参考上代 3600円



Tomoe Wines and Spirits.Co.,Ltd