

DOUDET-NAUDIN COTEAUX BOURGUIGNONS

ドゥデ・ノーダン コトー・ブルギニョン



ワイン名：ドゥデ・ノーダン コトー・ブルギニョン

ヴィンテージ：2020

生産者名：ドゥデ・ノーダン

原産国：フランス

地方・地区：ブルゴーニュ

格付：AOC コトー・ブルギニョン

規格：750ml x 12本

セパージュ：ガメイ 100%

醸造：葡萄は伝統的な手摘みでの収穫。フルーティさを手に入れ、タンニンを穏やかにする為に葡萄を房ごと丸々ステンレスタンクに入れるセミカルボニックマセレーションを行う。醗酵はプレス前に12日間

アルコール度数：13.5%

参考小売価格：¥3,000(税抜)

【テイastingコメント】

輝きのあるルビー色。ラズベリーやストロベリーのような赤い果実の優しい香り。口当たりは柔らかく、フレッシュなフルーツが口いっぱい広がる。とてもフルーティでタンニンは柔らかく、程よい酸が心地よい、飲み疲れのしない上品な味わい。

NOTES

コトー・ブルギニョンは、フランスの INAO(国立原産地・品質研究所)が認定した新しいアペラシオンで、2011 年ヴィンテージから適用。北からシャブリ&グラン・オーセロワ、コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボーヌ、コート・シャロネーズ、マコネ、ボジョレーの 6 つのワイン生産地域いずれのブドウも使用することができる。赤はガメイ、ピノ・ノワール、セザール(ヨンヌ県のみ)。白はアリゴテ、シャルドネ、ミスカデ、ピノ・ブラン、ピノ・グリの品種の使用が可能で、その比率は決まっていない。そのため、この比較的自由なくくりの中でブルゴーニュワインの素晴らしさを表現するポジティブな位置づけのアペラシオン。

ボジョレー-地区特有の花崗岩質土壌で、片岩と花崗岩をベースに石灰岩を含むなだらかな丘陵地に畑は位置する。気候は準大陸性気候。