

CHARTRON ET TREBUCHET BOURGOGNE PINOT NOIR

シャルトロン・エ・トレブッシュェ ブルゴーニュ ピノノワール



ワイン名：シャルトロン・エ・トレブッシュェ
ブルゴーニュ・ピノノワール

ヴィンテージ：2022

生産者名：フランソワ・マルトノ

原産国：フランス

地方・地区：ブルゴーニュ

格付：AOC ブルゴーニュ

規格：750ml x 6 本

セパージュ：ピノノワール 100%

醸造：伝統的製法。入念に選果されたぶどうは 5-7 日間ステンレススチールにて冷蔵保存。温度管理されたステンレスタンクでピヤージュ、ルモンタージュを行い 228L 樽に移し 12-15 カ月熟成。新樽 40%、4 回目使用樽まで使用)

アルコール度数：12.5%

J A N : 3 1205814 45384

参考小売価格：¥4,500-

輝きのある澄んだルビーカラー。紅い花、ラズベリー、チェリーなど小粒の赤系果実の香りを中心に黒系果実や樽由来の風味が重なり合う。澆刺とした酸、力強くリッチ、シルキーなタンニンが余韻まで長く続く。

NOTES

シャルトロン・エ・トレブッシュェは 1984 年ピュリニー・モンラッシェに設立。ゴールドントライアングル(ピュリニー、シャサーニュ、ムルソー)の中心地で当初は白ワインの名手として知られ、販売の 75%を占めていました。(ほとんどがピュリニー・モンラッシェの白ワイン)。赤ワインも生産しブルゴーニュという土地の恵みを生かし、テロワールや土壌、土地の個性を忠実に表現しています。ぶどうは 15~40 年樹齢のコート・ドールより、リッチで熟したブルゴーニュ南部の気候を活かして育てられます。現在は大手ネゴシアン、フランソワ・マルトノのプレミアムブランドとしてクオリティを追求したワイン造りを続けており大手航空会社に多数採用実績がありその名声を博しています。シャブリからマコネまでシャブリ、ニュイ・サン・ジョルジュ、ムルソーなど 5 地域 306ha に渡るドメーヌや 65 の栽培農家と長年良質なワイン造りを手掛け、5,000 樽を所有しています。