

CHARTRON ET TREBUCHET FIXIN

シャルトロン・エ・トレブッシュェ フィサン



ワイン名 : シャルトロン・エ・トレブッシュェ
フィサン

ヴィンテージ : 2020

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 フィサン

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。手摘収穫。温度管理されたステンレスタンクで3週間コールド・プレファーマンテーション。ピヤージュ、ルモンタージュを行い最高30度でアルコール発酵、25度でポストファーマンテーション。8-16カ月樽熟成。(新樽30%)

アルコール度数 : 13.5%

J A N : 3 120581 445414

参考小売価格 : ¥7,000-

【テイastingコメント】

ダークチェリー、カシス、黒系果実中心の香りにスミレなどフローラルな香りがチャーミング。緻密で円やかなタンニンに心地よくしなやかな酸味がアフターまで続きエレガントで長い余韻。

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。