

CHARTRON ET TREBUCHET BEAUNE PREMIER CRU “BELISSAND”

シャルトロン・エ・トレブッシュェ ボーヌ・プルミエクリュ・ベリサン



ワイン名：シャルトロン・エ・トレブッシュェ

ボーヌ・プルミエクリュ・ベリサン

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 ボーヌ

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。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、マセレ
ーション。ピヤージュ、ルモンタージュを行いその
後は 30 度で発酵後は 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 40-50%)

アルコール度数：14%

J A N : 3120581463166

参考小売価格：¥ 12,000-

フレッシュな赤い果実、ブラックチェリーやブラックカラントの凝縮した香
りにスパイス香が立ち上る。果実味豊かで熟したタンニンが美しく調
和、リッチさとフィネスとがバランスよく保たれている。

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。