

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 : 3120581445414

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。