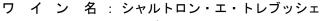
CHARTRON ET TREBUCHET FIXIN

シャルトロン・エ・トレブッシェ フィサン



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・プレファーメンテーシ

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度でポストファーメンテ

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-

【テイスティングコメント】

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

son & Tribude

Chartron et Trébuchet

FIXIN

シャルトロン・エ・トレビュッシェは 1984 年ピュリニー・モンラッシェに設立。ゴールデントライアングル(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。

