

CHARTRON ET TREBUCHET POUILLY FUISSE

シャルトロン・エ・トレブッシュェ ピイ・フュイッセ



ワイン名 : シャルトロン・エ・トレブッシュェ
ピイ・フュイッセ

ヴィンテージ : 2021

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 AOC ピイ・フュイッセ

規格 : 750ml x 6 本

セパージュ : シャルドネ 100%

醸造 : 伝統的製法。プレス後 20 度でアルコール発酵。
2 割は樽発酵。

アルコール度数 : 12.5%

J A N : 3120581445674

参考小売価格 : ￥7,800-

【テイastingコメント】

金柑のような和柑橘の優しい香り。活き活きとした酸にトロピカルフルーツの果実味がミネラルさと合わさって複雑に調和。リッチな風味が長く余韻まで続く。

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。