



Domaine Bart MARSANNAY Les Finottes

ドメヌバール
マルサネ レフィノット



タイプ：赤辛口ミディアムボディ
原産地：フランスブルゴーニュコート・ド・ニュイ地方
葡萄品種：ピノワール
ALC：12.5%
クラス：AOCマルサネ
サービス温度：17°C前後



相性のよい料理

チキンのソテー、ローストビーフなど

コメント：

ルビーレッドに輝く 苺やチェリーのような果実味を持つ赤。
ブルゴーニュワインの可憐な魅力を素直に表現したワイン。

ワインの背景：

・畑

畑面積は 1.89ha、東南東。1ha 当たりの収量は 4,500 l です。ブドウの平均樹齢は 45 年、土壌は砂状の沖積錐の砂利で構成されています。ギヨシンプル法による剪定で、ブドウの花が閉じるころまで畑を耕し、必要に応じて葉を剪定します。収穫は完全手作業です。

・ワイナリー

除梗してからタンクに入れ発酵前の低温（13°C）マセレーションで 7 日間。その後は天然酵母の力で発酵、定期的に攪拌します。ソフトプレスしてからさらに 2～4 日静置させます。樽は新樽が 5%、残りは味わいに複雑さや上品さを表現するため 1 年～4 年物の樽で細かい澱とともに 13 カ月、さらにグラスファイバータンクで 3 カ月、計 16 カ月間熟成させます。無濾過、無清澄で瓶詰。

・造り手 **ドメヌバール**

生産者の Martin と Odile Bart 兄妹はブルゴーニュ サントネイのマルサネ・ラコート周辺に合計 22 ヘクタールの畑を所有し、6 世代にわたってワイン造りを経営してきました。Odile はドメヌ運営の責任者で Martin は主に畑の管理やブドウ育成を担当し、彼の甥の Pierre Bart が醸造作業の担当をしています。この小さなドメヌはまさに家族経営。家族全員で力を合わせて貴重な手作りのワインを造り出しています。自然を尊重しながら慎重に注意深くブドウを育てテロワールの特徴を最大限に生かした美味しいワインの表現を追求し続けています。年間生産量はわずか 74,000 本。そのうち 30%はフランス国内のセラーやレストランに卸し、30%は世界各国へ輸出。残りはドメヌで直販しています。



商品番号	KFRWAF081-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥6,000 (税抜)