



Domaine Bart

MARSANNAY Les Grand-Vignes

ドメヌ バール
マルサネ レ グランヴィーニュ



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：ピノノワール
ALC：13.0%
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

牛ほほ肉の煮込み、赤身肉のグリルなど

コメント：

**スパイシーでタンニンもしっかり！時と共に本領発揮！
熟成を経てより良いバランスに**

ワインの背景：

・畑

畑面積は 0.91ha、年間収量は 4,500ℓのみです。ブドウの平均樹齢は 40 年で土壌は牡蠣の貝殻が混ざった泥灰土で小石が多く水はけが良い、東南東向きの畑です。ギヨシブル法による剪定で、必要に応じて余分な葉の剪定を行います。収穫は全て手摘みです。

・ワイナリー

この畑で収穫されたブドウのわずか 20% がこのワインに使用されます。発酵前に低温（10°C）で 7 日間マセレーション。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 8～10 日静置させます。樽は新樽が 20%、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	KFRWAF085-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥6,500 (税抜)