



Domaine DÉSERTAUX-FERRAND BOURGOGNE PINOT NOIR

ドメーヌ・デゼルトー・フェラン
ブルゴーニュ ピノノワール



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

葡萄品種：ピノノワール

ALC：13.0%

クラス：AOCブルゴーニュ

サービス温度：16°C前後



相性のよい料理

ヤギのチーズや、魚、豚肉のグリルなど

コメント：

**野性味あふれる力強い香りの奥にしっかりとした酸味と
ピュアな果実味が現れるブルゴーニュのフレッシュな赤。**

ワインの背景：

・畑

畑は丘のふもとに位置し、ブルゴーニュ地方の最高のワインを生み出します。樹齢 45 年の木は根がしっかりと地中深くまで張るため、地上の熱や乾燥の影響を受けません。そして何より土壌の上質な養分を吸い上げてくれます。

・ワイナリー

ブドウは丁寧に収穫され、醸造は伝統的な方法で行われます。除梗後、3～5 日間の低温マセレーション、その後酵母による約 15 日間の発酵。ワインのフレッシュさを保つため、大樽で 7 ヶ月熟成させます。軽やかでフレッシュで心地良いワインはブルゴーニュ語で「ピノテ」と呼ばれ、人々から親しまれています。

・造り手 **ドメーヌデゼルトーフェラン**

1899 年の設立以来、代々に渡って運営されている家族経営のドメーヌです。コルゴロワンにあるこのドメーヌは、コート・ド・ニュイとコート・ド・ボージュが交わる地域の中心部という理想的な場所に位置します。現在は南のムルソーから北のニュイ・サン・ジョルジュまで 20 ヘクタールのワイン畑を所有し、運営しています。畑には最近植えられたブドウの木もありますが、大部分が樹齢 30 年以上のものです。

ドメーヌでは現在の当主であるジュヌヴィエヴとヴァンサン・デセトーの息子であるバステアンが、次の世代の後継者となることを望み、日々ワイン造りの研究の励んでいます。



商品番号	KFRWAF104-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥4,500 (税抜)