



DOMAINE STEEVE CHARVET

MORGON Côte de Py – L'Intime

ドメヌ・スティーヴ・シャルヴェ
モルゴン コートデュピーランティーム



タイプ：赤辛口フルボディ
原産地：フランスブルゴーニュボージョレ
葡萄品種：ガメイ
ALC：14.0%
クラス：AOCモルゴン
サービス温度：17°C前後



相性のよい料理

肉汁したたるステーキ、ジビエ肉など

コメント：

熟しきった果実の心躍る香り。24か月の樽熟成がタンニンに丸みを与え、力強くもやさしいオーケストラのような赤。

ワインの背景：

・畑

ブルゴーニュ地方、ボージョレ地区。赤ワインの村名AOC、クリュ・ボージョレはボージョレ地区の北部に集中して位置しています。クリュ・ボージョレの中でも2番目に面積が大きいAOCモルゴン。畑はコート・ド・ピと呼ばれる標高の高い丘の斜面にあります。古代からの火山岩、砕けやすい片岩、酸化鉄が豊富な土壌で構成されています。この土壌からは肉付きが良く、力強いワインが造られます。

・ワイナリー

収穫は手作業で行い、全房で長期間のマセレーションを実施、土着酵母により発酵を促します。可能な限りシンプルな醸造法を用いることで土地の個性を引き出します。タンニンに丸みを出すため、24か月間樽熟成をします。

・造り手 スティーヴシャルヴェ

若き醸造家のスティーヴは、テロワールを愛する情熱的なワインメーカーであり、ブドウ栽培農家の6代目です。現在ボージョレ地区に8ヘクタールの畑を所有し、その土壌はバリエーション豊かです。それぞれの土壌の個性が反映され、本物のミディアムからフルボディのワインを造り出します。彼は、良いワインについて次のように話しています。「良いワインとは、私たちが感謝する人々を集めて楽しいひとときを共有する方法を知っているワインです。ボージョレでは、ホスピタリティの精神があり、私たちのワインはお客様のテーブルに届くのが好きです。」



商品番号	KFRWAF106-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥4,800(税抜)