



Domaine Bart BOURGOGNE Aligoté

ドメーヌ バール
ブルゴーニュ アリゴテ



タイプ：白辛口
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：アリゴテ
ALC：12.5%
クラス：AOCブルゴーニュアリゴテ
サービス温度：12℃前後



相性のよい料理
魚のソテー・クリームソースなど

コメント：

フローラルな香りの中にほのかにバターのニュアンス まろやかな口当たり
はちみつのような奥深さを楽しむなら2～3年寝かせても

ワインの背景：

・畑

畑面積は 0.92ha、年間収量は 6,000ℓのみです。ブドウの平均樹齢は 50 年で土壌は粘土砂質、東南東向きの畑です。ギョシンプル法による剪定で、夏には北向きに実った果実に光を当てるべく覆いかぶさった葉を剪定します。こうすることによりブドウの皮を厚くし、また風通しを良くします。収穫は全て手摘みです。樹齢の高いブドウの木から収穫された果実で造るため、このアリゴテはまろやかでバランスの取れた甘さがあります。

・ワイナリー

圧搾と静置の後、アルコール発酵の間、ワインは 18～22 度に保たれます。果実味を最大限に保つため、樽で9カ月間熟成させます。この間ワインは定期的にかき混ぜられます。

・造り手 ドメーヌバール

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 はドメーヌ運営の責任者で 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。この小さなドメー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。残りはドメーヌで直販しています。



商品番号	KFRWSF087-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥3,500 (税抜)