



Domaine DÉSERTAUX-FERRAND

CÔTE DE NUITS - VILLAGES Blanc

ドメーヌ・デゼルトー・フェラン
コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ブラン



タイプ：白辛口
原産地：フランスブルゴーニュ
葡萄品種：シャルドネ70%、ピノ・ブラン30%
ALC：13.5%
クラス：AOCコート・ド・ニュイ
サービス温度：10°C前後



相性のよい料理

白アスパラガスのオランダーズソース、
オイルサーディン、茶碗蒸しなど

コメント：

**これはレア！ピノ・ブランがブレンドされたブルゴーニュ！
キレイな酸味と程よいコクが見事にハーモニーを奏でます。**

ワインの背景：

・畑

このキュヴェは樹齢10年～70年のブドウから造られています。ブルゴーニュ地方では珍しいこのキュヴェはシャルドネとピノ・ブランのブレンドにより美しいハーモニーを奏でています。今日のブルゴーニュ地方ではほぼなくなってしまったピノ・ブランですが、当主の祖父がコート・ド・ニュイ村南部のゴルゴロワンのテロワールとこのブドウ品種が見事に融合することに気づき、大切に育てました。現在の当主もまた、この素晴らしさを後世に引き継ぐことを決意しました。

・ワイナリー

手摘みされたブドウは非常に厳密に選別された後、醸造も伝統的な手法で行われます。収穫後、圧搾し清澄の後、アルコール発酵を最良の条件で行うため、ブドウ果汁は温度管理されます。アルコール発酵後のワインは一部樽で10か月間熟成させ、(新樽25%)残りはフレッシュさを表現するためタンクで熟成されます。

・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。ゴ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・ボーヌが交わる地域を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ーヴとヴァンサン・デゼルトーの息子であるバスティアンが、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に励んでいます。



商品番号	KFRWSF103-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥7,200 (税抜)