



# 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%  
A L C : 13.0%  
ク ラ ス : AOC コート・ド・ニュイ  
サービ温度 : 10℃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・ニュイ村南部のコ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。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 ) |