Domaine DÉSERTAUX-FERRAND
Bourgogne ALIGOTE

ドメーヌ・デゼルトー・フェラン
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
葡 萄 品 種：アリゴテ
A　L　C：12.0%
ク　ラ　ス：AOC ブルゴーニュ
サービス温度：10℃前後

酸味				コク
		○		

相性のよい料理
グリルした魚、牡蠣、ヤギのチーズ、
チキンや豚肉のソテーなど

コメント：

明るく輝く麦わら色。メロンや洋梨、グレープフルーツの爽やかで瑞々しい香りで、口に含むと青りんごや柑橘系のようなフレッシュでフルーティな酸味に心地よいミネラル感が感じられます。オークの香りとバターやバニラの香りがフレッシュな果実味とバランスを取り、長い余韻が楽しめます。



ワインの背景：

・畑

区画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す。畑面積は 0.9 ヘクタール、樹齢は平均 20 ～ 40 年。除草剤や化学肥料を使用せず、持続可能なブドウ栽培を実施。収量を厳密に管理するために、必要に応じてグリーンハーベストも行う。

・ワイナリー

ブドウを収穫した後は穏やかな破砕と圧搾で丁寧に抽出し、自然に沈殿させる方法で清澄。温度管理されたタンクで最良の条件の下、アルコール発酵。その後樽で 6 ～ 8 か月間熟成させることでアリゴテのフレッシュな香りと活き活きとした味わいを目指す。

・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ーヴとヴァンサン・デセ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	KFRWSF135-750
内　容　量	750ml
希望小売価格	￥4,700（税抜）

King Japan 株式会社キングジャパン
株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021