

ドメーヌ・ジェラルール・セガン



フランス / ブルゴーニュ



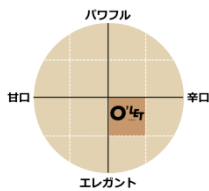
3世代にわたりワイン造りを行うセガン家はジュヴレ・シャンベルタン村に拠点があります。ジュヴレ・シャンベルタンとシャンポール・ミュジニに僅か5.5ha所有し、2014年からリリースされたマルサネを所有することになり、まだまだ目が離せないジュヴレの生産者の一人です。

現当主ジェラルールは1990年よりドメーヌを引き継ぎました。ポーヌの醸造学校の教授を務めるかたわら、最新設備の機器を使い、畑は自然な状態で農薬一切無しのビオロジーです。ジュヴレ・シャンベルタン村の他にコストパフォーマンス抜群の別格ブルゴーニュ・ルージュを二つの畑から生産しています。ジュヴレ・シャンベルタン村とシャンポール・ミュジニに僅か5.5haの畑を所有。その畑の中には樹齢100年のプルミエ・クリュ・クレピヨや樹齢70年のラヴォー・サン・ジャックがあります。果実味の凝縮された赤ワインには、男性的な引き締まるワインのスタイルになっています。



白泡 クレマンドブルゴーニュ ブリュット NV

Cremant de Bourgogne Brut



品種 ピノノワール100%
容量 750ml

格付け -
土壌 -
醸造 瓶内二次発酵
合う料理 -



お祝い



プレゼント

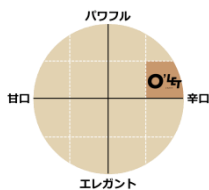
シャンパーニュ方式と同じ方法でクレマンド・ブルゴーニュを造っています。泡が細かくとても上品。フレッシュな香りに少しナッツ香、ふくよかでボディのしっかりとした味わいです。

JAN -



赤 ブルゴーニュルージュ キュヴェジェラルール 2014

Bourgogne Rouge Cuvée Gerard



品種 ピノノワール100%
容量 750ml

格付け AOP
土壌 -
醸造 樽熟15ヶ月
合う料理 川魚の赤ワイン煮



パーティー



映画と

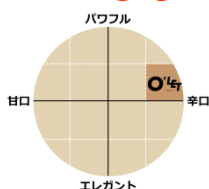
2014年は酸と渋味のバランスが素晴らしくきれいに仕上がりと、果実味があり凝縮感のある味わいです。美しいルビー色、ブルーベリーの香りを感じられます。

JAN -



赤 ブルゴーニュルージュ キュヴェシャントラル 2014

Bourgogne Rouge Cuvée Chantal



品種 ピノノワール100%
容量 750ml

格付け AOP
土壌 -
醸造 樽熟15ヶ月
合う料理 白身肉



パーティー



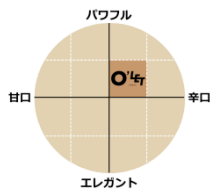
映画と

2014年は酸と渋味のバランスが素晴らしくきれいな仕上がりと、濃いルビー色に果実の香り、フランボワーズの可愛い酸味とベリー系の果実味がバランス良く取れています。

JAN -



赤 マルサネ ラコート アンバタイヤール 2014
Marsannay La Côte En Batayart



品種	ピノワール100%	格付け	AOP
容量	750ml	土壌	岩、石灰質
		醸造	樽熟12~15ヶ月
		合う料理	-

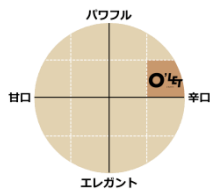
- 日常的に
- 女子会に

2014年は酸と渋味のバランスが素晴らしく、見事で華麗なマルサネとなっています。果実と樽の香りが特徴的です。優しい口当たりと印象に残る果実感素晴らしいワインです。

JAN -



赤 ジュヴレ シャンベルタン レクラ 2014
Gevrey-Chambertin Les Crais



品種	ピノワール100%	格付け	AOP
容量	750ml	土壌	-
		醸造	シュールリー熟成18ヶ月
		合う料理	-

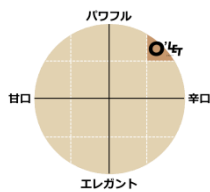
- お祝いに
- プレゼント

アロマがフレッシュ。赤い果実のクランベリーやフランボワーズの香りが広がり、エレガントな印象。アロマの印象が先に醸し出します。飲み頃は2020年です。

JAN -



赤 ジュヴレ シャンベルタン ヴィエイユヴィーニュ 2014
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes



品種	ピノワール100%	格付け	AOP
容量	750ml	土壌	砂利質
		醸造	シュールリー熟成18ヶ月
		合う料理	-

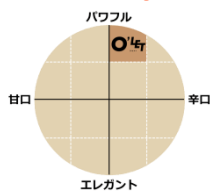
- プレゼント
- 映画と

ブルーベリーのような香りと、ミネラルを感じます。土壌の良さを香りと味わいで表現したワインです。タンニンと酸が強めにしているので、2019年頃に飲み頃をむかえます。

JAN -



赤 ジュヴレ シャンベルタン プルミエクリュ クレピヨ 2014
Gevrey-Chambertin Premier Cru Craipillot



品種	ピノワール100%	格付け	プルミエ クリュ
容量	750ml	土壌	泥質、砂利質
		醸造	シュールリー熟成18ヶ月
		合う料理	-

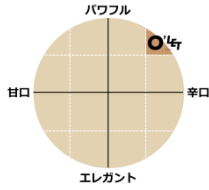
- お祝い
- プレゼント

濃い色調、果実や黒トリュフの香りドライフルーツのような奥行きのある味わいです。日本市場ではなかなか見かけない逸品です。

JAN -



**赤 ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ
ラヴォー サン ジャック 2014**



品種 ピノノワール100%
容量 750ml

格付け プルミエ クリュ
土壌 砂利質、粘土質
醸造 シュールリー熟成18ヶ月
合う料理 -

プレゼント
 映画と

2014年は酸と渋味のバランスが素晴らしく、きれいな仕上がりになっています。濃いルビー色、プラムやカシスの香りとボリュームのある果実の味長い余韻が特徴です。

JAN -