

# メゾン・ニコラ・ポテル



■ ■ フランス / ブルゴーニュ



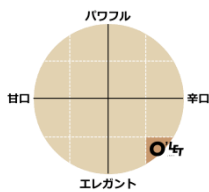
メゾン・ニコラ・ポテルは1997年に、ヴォルネイの名門ドメヌ・ド・ラ・プス・ドールを売却した後に設立されたネゴシアンです。ドメヌ・ド・ラ・プス・ドールと言えばニコラの父にあたるジェラルド・ポテル氏が一気に名声を高めたブルゴーニュでも類稀な生産者として有名です。

世界中において、多くのワイン通はブルゴーニュがフランスで最も有名なブドウ畑だと考えています。ボルドーやシャンパーニュと並び、ブルゴーニュはフランスで最も良く知られている産地です。天候や土壌の多様性もさることながら、格別の2品種が存在します。ピノワールとシャルドネ。これらからブルゴーニュの偉大なる赤ワインと白ワインは造りだされています。メゾン・ニコラ・ポテルはこの地域の最も美しい大地でワインを造り、国際的評価を受けています。村、一級畑、特級畑は、ブドウとこのアペラシオンと大地の純度が明らかになり、非常に有名で推奨されています。



## 白 ブルゴーニュ シャルドネ 2013

Bourgogne Chardonnay



品種 シャルドネ100%  
容量 750ml

格付け AOP  
土壌 赤色粘土を含む石灰質  
醸造 澱と一緒に10か月  
合う料理 豚肉、ガーリックピュルとから揚げ



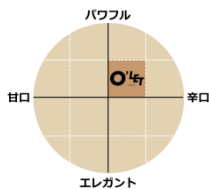
上品なシトラスやオレンジ、フレッシュアーモンドの香り。柑橘系の果実感、ミネラルや火打石のようなアロマ。辛口のアロマティックなワイン。程よいストラクチャーと余韻が残ります。

JAN -



## 赤 ブルゴーニュ ルージュ ピノワール 2014

Bourgogne Rouge Pinot Noir



品種 ピノワール100%  
容量 750ml

格付け AOP  
土壌 泥灰土、泥灰質の石灰岩  
醸造 樽でマロラクティック発酵と熟成  
合う料理 赤ワインソースのポーチドエッグ



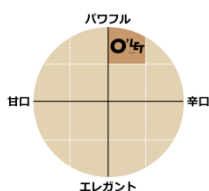
赤いチェリーやシダ、白い花やスパイスのブーケ。心地よいトーストの風味。まろやかな口当たり。シルクのようなタンニンはバランスがよく生き活きたフィニッシュです。

JAN -



## 赤 シャンベルタン グラン クリュ 2008

Chabbertin Grand Cru



品種 ピノワール100%  
容量 750ml

格付け グラン クリュ  
土壌 チョーク質、石灰質の粘土  
醸造 樽熟成  
合う料理 1級の牛肉、お肉のシチュー



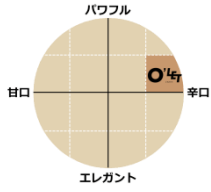
落ち着いた木のスパイスの香りと、豊かな赤い果実の香り。芳醇で、明るく、深いアロマ。豊かなタンニンがあり、並外れた凝縮感。熟成が素晴らしく、キープしておく価値があります。

JAN -



## 赤 モレ サンドニ 2014

Morey Saint Denis



品種 ピノワール100%  
 容量 750ml

格付け AOP  
 土壌 石灰土と粘土質の石灰土  
 醸造 樽熟成  
 合う料理 ラムのオープン焼き



小さな赤や黒の果実が豊かでオーク樽の熟成香も上品。口に含んだ瞬間にフレッシュな赤果実の風味が魅力的。タンニンの余韻の長さは適度で豊かさのバランスがとれたワインです。

JAN -