

ドメーヌ・ルモリケ



フランス / ブルゴーニュ



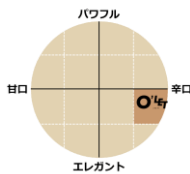
ドメーヌ・ルモリケは地球に対する尊敬の念と、ワイン造りの伝統とブドウを育てることへの愛が、4世代に亘って受け継がれています。当主ジル・ルモリケは、ボーンで醸造を学び、ディジョン大学で醸造学で卒業をしたのち、1979年、ニューイ サン ジョルジュにある家族の領地を受け継ぎました。

健康的でバランスの良いブドウであれば、醸造の添加物や洗練された醸造法などに頼る必要はありません。徹底した減農薬農法で栽培をしています。ブドウのタンニン(種のあたりの成分)を大切に、そして、ルモリケのワインのコンセプトにもなりうる、ワインのタンニンが非常にきれいに広がるワインが印象的。また、ヴォーヌ・ロマネ村の1級畑マルコンソールを所有していることでも有名な生産者です。



赤 ブルゴーニュ ピノ ノワール 2014

Bourgogne Pinot Noir



品種 ピノノワール100%
容量 750ml

格付け AOP
樹齢 平均30年
醸造 1/3樽熟、2/3ステンレス
合う料理 グリルミート、チーズ



若い赤い果実に紅茶系やカカオの落ち着いた印象です。クラシカルなスタイル。タンニンがすばらしく、綺麗に仕上がりに、長期保存にむいています。

JAN -