



BOURGOGNE ALIGOTÉ ブルゴーニュ・アリゴテ

AOP:ブルゴーニュ・アリゴテ
ぶどう品種:アリゴテ

辛口・白

栽培面積 1.60Ha の粘土石灰質土壌の畑。醸造は、温度管理下で 5～10 日間発酵。瓶詰めまで澱とともに熟成させます。淡い黄金色。アカシアやサンザシの花のアロマで、柔らかく滑らかな ワインです。フィニッシュにヘーゼルナッツのニュアンスがあります。クレーム・ド・カシスと合わせると、本物のキール・ブルギニオンになります。
おすすめ料理:アペリティフとして、クレーム・ド・カシス、グジェール、カタツムリ、サラダ、蒸し野菜、ラクレットなど。



MÂCON LA ROCHE VINEUSE « VIEILLES VIGNES » マコン・ラ・ロッシュ・ヴィニューズ "ヴィエイユ・ヴィーニュ

AOP:マコン・ラ・ロッシュ・ヴィヌーズ
ぶどう品種:シャルドネ

辛口・白

粘土石灰質土壌。樹齢 50 年以上の 3 つの区画からセレクトされたこのワインは、厳選されたオーク樽で熟成されます。
18℃の木樽で 5～10 日間発酵。マロラクティック発酵を待つ間、樽は毎月攪拌される。瓶詰めまで 澱とともに熟成。麦わらがかかったイエローゴールド。焼いたヘーゼルナッツのアロマ。ドライでまろやか、骨格のしっかりしたワインです。
おすすめ料理:柔らかい魚、貝類、シーフード、霜降りハム。



MÂCON MILLY LAMARTINE ROSÉ « CUVÉE ALPHONSE » マコン ミリー ラマルティーヌ ロゼ キュヴェ・アルフォンス

AOP:マコン・ミリーラマルティーヌ
ぶどう品種:ガメイ

辛口・ロゼ

粘土石灰質土壌。平均樹齢 30 年。面積はわずか 34 a。醸造はダイレクトプレス、温度管理下で 5～10 日間発酵。輝きのある豊かなピンク色。アカシアなどの白い花のアロマ。軽やかなストラクチャー、しなやかでまろやかな味わいです。
おすすめ料理:ピザ、冷製肉、豚肉、生野菜



BOURGOGNE ALPHONSE ROUGE ブルゴーニュ アルフォンス ルージュ

AOP:ブルゴーニュ
ぶどう品種:ピノノワール

ミディアムボディ・赤

Description Coming Soon