

## Nuits St Georges "Aux Crots"

ニュイ・サン・ジョルジュ “オー・クロ”

### テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Nuits St Georges (ニュイ・サン・ジョルジュ)
	コード	EF38-2
	年間生産量	1,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Pinot Noir (ピノ・ノワール) 100%
	アルコール度数	13.3%
平均樹齢	45年	
土壌	粘土石灰質土壌。南東～南西向きの、周りを全て1級畑に囲まれた畑。標高270～300m。	
平均収穫量	36～45hl/ha	
植え付け密度	10,000本/ha	
剪定方法	ギュイヨ・サンプル方式	
収穫方法	手摘み	
選別方法	収穫後、選果作業実施。	
除梗率	100%	
使用酵母種	天然酵母	
醗酵槽	セメント槽	
醗酵温度	最高34℃	
醗酵・マセラシオン	低温マセラシオンを15℃で5～7日間実施。醗酵期間は約16日間。	
醗酵中作業	期間中の6日間ルモンタージュを1日2回、同じく10日間ピジャージュを1日2回実施。	
熟成方法	オーク樽で約15～18ヵ月間熟成。新樽率30%。	
澱引き回数	マロラクティック醗酵後に1回	
プレス方法	空気圧式圧搾機	
清澄・ろ過	清澄はしない。	
フリーランワイン率	94%	
ワインの特徴	ザ・ブルゴーニュのピノ・ノワール。赤ワインだが、魚(お寿司など)と合わせるのもおすすめ。	
テイasting・コメント	AOC認定時の所有者が十分な手入れをしていなかったため1級には認められなかったものの、畑の持つ可能性は申し分ない。ダミアン氏によってその力を発揮し、繊細さと豊かなアロマを備えた、力強くしなやかなワインに仕上がっている。ミネラル感もたっぷりで、雑味がなく、まっすぐ通るような上質な味わい。7～8年熟成させると、さらに素晴らしくなる。	
食事との相性	コック・オー・ヴァン(鶏の赤ワイン煮)、ビーフストロガノフ	