

Domaine Patrick Guillot Crémant de Bourgogne

ドメーヌ・パトリック・ギュイヨ クレマン・ド・ブルゴーニュ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Crémant de Bourgogne (AOC クレマン・ド・ブルゴーニュ)
	コード	EF60-7
	年間生産量	1,300本
	色・タイプ	白・発泡・すっきり辛口
	品種構成	Pinot Noir (ピノ・ノワール) 100%
	アルコール度数	12.6%
平均樹齢	40年	
畑の特徴・土壌	粘土に砂と泥灰土が混ざる土壌。西向きの斜面にある区画。	
平均収穫量	60hl/ha	
植え付け密度	10,000本/ha	
剪定方法	ギュイヨ・サンプル	
収穫方法	手摘み	
選別方法	収穫時に選果台を用意して選別。	
除梗率	0%	
醗酵槽	内側をコーティングした金属性のタンク。	
醗酵温度	19℃	
醗酵・マセラシオン	6日間	
醗酵中作業		
プレス方法	空気圧式	
圧搾ワインの割合	100%	
熟成方法	タンクで6ヵ月間の後、ビン内で1年間。	
清澄・ろ過	いずれも行わない。	
ワインの特徴	ピノ・ノワール100%、シャンパーニュと同じ製法のビン内二次醗酵で造られたブラン・ド・ノワールのスパークリング・ワイン。	
テイasting・コメント	美しく立ち昇る泡がとても上品。フルーティーでエレガントなアロマが心地良く、口中でも果実味とフレッシュ感のバランスが素晴らしい。ドライなだけでなく、コクも楽しめる豊満なスパークリング。	
食事との相性	アペリティフや乾杯にはもちろん、魚料理から肉料理まで楽しめる。サーモンのグリエや、牛肉の炒めものと合わせたい。	