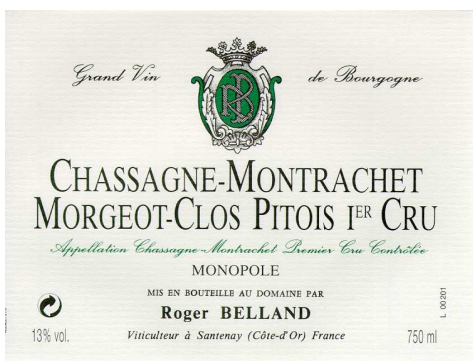




Domaine Roger Belland  
Vins fins de Bourgogne

3, rue de la Chapelle  
BP 13 | 21590 SANTENAY  
Tél. : 03 80 20 60 95  
Fax : 03 80 20 63 93  
[belland.roger@wanadoo.fr](mailto:belland.roger@wanadoo.fr)

## シャサーニュ モントラッシェ モルゴ クロ ピトワ CHASSAGNE-MONTRACHET MORGEOT CLOS PITOIS



クロ・ピトワは1421年に修道士によって創られた、古くて有名なクロ（CLOS）ワインです。そして、大使館での食事など一流の会食の場で持たされます。クロ・ピトワの総面積はおよそ3ヘクタールであり、その内の約半分はシャルドネのブドウが植えられ、残りはピノ・ノワールのブドウが植えられます。

草はブドウの苗木の間に作付けされ、7月になると太陽の光をブドウに当てる為にそれを覆う葉は取り除かれます。また、ブドウは手作業で収穫され、ブドウの選りすぐりは厳格な方法で行われます。低温ダイキャンテイング過程の後、発酵は伝統的に一定の温度に調整された新しいオーク材の樽と1年物の樽で半分ずつ実施されます。

瓶詰めは本ドメーヌにてのみ行われます。

クロ・ピトワは1421年に修道士によって創られた時のもの出来る限り再現した有名なクロワインです。そのことから、大使館での食事など一流の会食の場で持たされます。まさに、本ドメーヌを代表するワインです。

ブドウ品種：樹齢50年のシャルドネ苗木のみ

土地面積：1.44ヘクタール

生産数：毎年8000本

土壌：適度に石で覆われた石灰質土壌

本ワインは微かに緑色に輝くゴールド色であり、風味は蜂蜜にトーストとエクゾチックフルーツを加えた感じです。味覚はとてもまろやかでバニラの味も少しします。また、モルジョ（Morgeot）ワインの特徴として味に魅力的な重みがあり、僅かな酸味がワインの味をうまく釣り合せています。

