

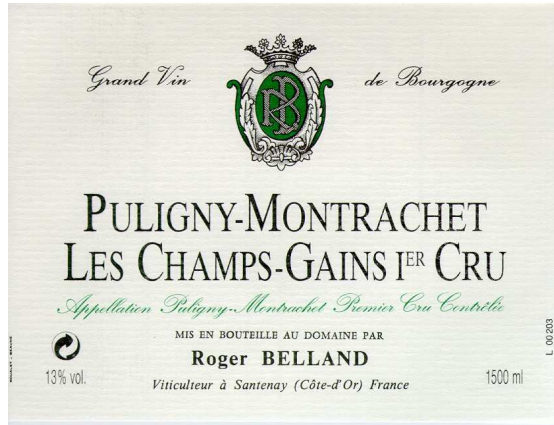


Domaine Roger Belland

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

ピュリニー モントラッシュェ レ シャンガン プルミエ クリュ
PULIGNY-MONTRACHET LES CHAMPS-GAINS PREMIER CRU



本ワインの高い品質を達成する為に、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。低温ディキャンティング過程の後、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。

瓶詰めは本ドメーンにてのみ行われます。

シャンガン(CHAMPS GAINS)はおよそ330メートルでかなり標高が高く、モントラッシュェ(MONT-RACHET)の場所より上に位置しています。そして、同所はピュリニー地方で最も有名な気候がもたらされる場所です。

ブドウ品種：樹齢30年のシャルドネ苗木のみ

土地面積：0.45ヘクタール

生産数：毎年2400本

土壌：とても石の多い石灰質土壌

本ワインはパールグリーン色でシトロキラソウ、キーウィ、微かなバニラの香気を持ちます。そして、きわめて質が高く、フルボディで引き締まっており、木の風味を伴った豊かな味覚のワインです。このワインの支配的な味は上品さとミネラルです。

ピュリニー・モントラッシュェ・レ・シャンガンはフランベされた大きな車エビ、ホタテ貝、舌平目とクリームソース、若しくはサーモンステーキと共に召し上がれることをお勧めします。

