

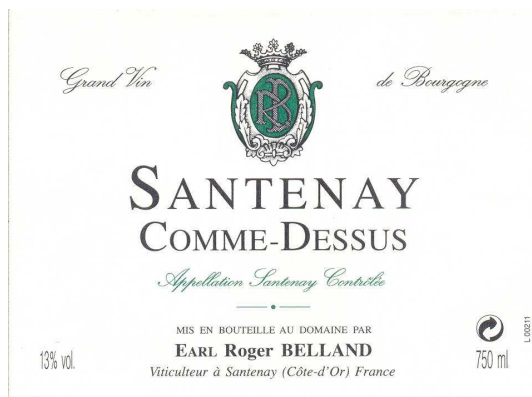


Domaine Roger Belland

*Vins fins de Bourgogne*

## サントネブラン SANTENAY BLANC

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



私のドメーヌの白サントネワインはサントネ・ポールガール (Santenay-Beauregard) とサントネ・コム (Santenay-Commes) 近くのコム・デス (Commes-Dessus) という場所で作られています。また、同所はシャサーニュ・モントラッシェ (Chassagne-Montrachet) から500メートル離れた東サントネに位置しています。

南東に面している土地はシャルドネ (Chardonnay) ワインにとって理想的です。

ブドウ品種：樹齢25年のシャルドネ苗木のみ

土地面積：0.60ヘクタール

生産数：毎年2000本

土壌：適度に石で覆われた石灰質土壌

草はブドウの苗木の間に作付けされています。そうすることで、一定の収穫を自然に得る上、化学薬品を加えずに土の中にある微生物の活動を促進させます。

発酵は一定の温度に調整された1年物オーク材の樽の中で15日間続けられます。そして、およそ12ヶ月に渡る熟成期間に樽の中で発生する澱は毎週、攪拌されます。

清澄はよく知られた先祖伝来の浄化過程を用いた方法で行われます。

本ワインは緑色の輝きと明るいわらの色を伴うゴールド色であり、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、サントネ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。

白サントネワインは14度の温度でお召し上がり下さい。

白サントネワインは早熟期にはハムやテリーヌ、成熟期にはホタテ貝や海の魚と共に召し上がれることをお勧めします。

