PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ

Corton Rouge Grand Cru
Chateau Corton Andre-Monopole

テロワール：
粘土と石灰岩の泥灰土、そして石状の黄土の土壌がシャトー・コルトン・アンドレの囲みで囲まれています。その区画は完全にコルトン・アンドレが所有しているため、モノポールとなっています。

ブドウ品種：ピノ・ノワール100％

エノロゴのコメント：
輝く深いルビー色。ブラックペッパーのスパイスの香りや、17カ月間のフレンチオーク樽（新樽30％）での熟成により、トースト香が感じられます。更にワインが開いてくることでシャクヤクなどの白い花、さらにブラックカラントやカラントといったブラックフルーツの香りも感じられるようになります。
香りは力強く、そして複雑で、コート・ド・ボーヌのグランクリュを飲んでいるという実感を与えてくれます。口に含むとアタックは刺激的でレッドベリーや新鮮なブドウといったフルーツ感があります。口の中に、グランクリュらしく凝縮されたタンニンの余韻が長く感じられます。フィニッシュは力強く持続性があります。このワインは2018年くらいからが飲み頃で、さらに長くまで飲み頃が続きます。

ソムリエのアドバイス：
家禽からキジ、イノシシ等の肉料理の他、ココアマカロンに3種類の異なったチョコレートソースをかけたもの等が、デザートにも良く合います。

参考上代　￥17,010