



Montrachet Grand Cru 2009



テロワール:

ジュラ紀の地層。このグランクリュはシャサーニュ・モンラッシェ村とピュリニー・モンラッシェ村の双方のモンラッシェ畑から造られます。

ブドウ品種:ピノ・ノワール100%

エノロジストコメント:

銅のように光沢感のある黄金色。香ばしさと火打石、ヘーゼルナッツ、アーモンドや黄色い果実の香りがし、100%新樽を用いて熟成をしているにもかかわらず、木の香りは程よく仄かに感じる事ができます。力強い味わいに、舌触りが滑らかで厚みがありますが、それでいて重すぎません。豊潤な味わいとバランスの取れたミネラル感が口の中に広がります。長い余韻が続き、素晴らしいエネルギーをもったワインです。

ソムリエのアドバイス:

素晴らしいグランクリュヴィンテージで、クリームソースをかけたロブスターやバターで炒めた魚といった洗練された料理に良く合います。年末によく食べられるキノコを詰めた七面鳥やフォアグラを詰めたブリオッシュとの相性も抜群です。