



Clos de la Roche Grand Cru 2010



テロワール:

クロ・ド・ラ・ロッシュはモレ・サン・ドニにあるグランクリュ畑でシャンボール・ミュズィニーとジュヴレ・シャンベルタンにあります。また、同じくグランクリュであるクロ・サン・ドニにも隣接しています。地表の30cm弱は石灰質に富んだ土壌で、その下は砂利や石を多く含んでおり、アペラシオンの名前の由来にもなっています。

ブドウ品種:ピノ・ノワール100%

エノロジストコメント:

ガーネット色を含んだ深い色合い。香りは鮮烈で下生え、炒めたヘーゼルナッツ、野イチゴそしてブルーベリーのような香りを感じることができます。ワインが開いてくるとモカ、ロースト香、ココアビーンズ、苔の香りも感じられます。口に含むと、新鮮な果実の酸味を感じ、それに良く調和したまろやかなタンニンを感じます。フルボディかつバランスが良く、芳醇でスパイシーな味わいを楽しんだ後、フィニッシュは上品で、チェリーの砂糖漬けの味わいを感じます。余韻は非常に長く、いますぐ飲んでもおいしいワインです。

ソムリエのアドバイス:

このグランクリュは栗を添えたキジ、子羊の煮込みに良く合います。チーズはエポワス、ラングレ、シトーなどソフトタイプの方が良く合い、このワインの上品なタンニンをより一層はっきりと感じさせます。

参考上代 ¥17,000