

DOMAINE
DUBREUIL-FONTAINE

ドメヌ・デュブルイユ-フォンテーヌ
PERNAND-VERGELESSES
ペルナン・ヴェルジュレス

- 品種構成： ピノ・ノワール
作付面積： 2 ha 06
平均樹齢： 35 年
収穫： 手摘み
醸造方法： 温度調節機能付きタンクにて伝統的
醸造法による。
日に2度のピジャージュを実施。
キュヴェゾンは15日間。
除梗は100%。
熟成方法： オーク樽にて15ヵ月間。
新樽率 15 %。
- サービス温度： 15-16° C
テイスティング： 綺麗なルビー色。良く成熟した赤い果実
および種のある果実(ベリーやサクランボ等)
のはっきりした香り。
ペルナン・ヴェルジュレスは引き締まった
テクスチャーにより、やや閉じた傾向が
見られるが、数年を経てまろやかになる。
- 料理との相性： 仔羊、串焼きなど。
熟成・飲み頃： 現在も可能で2~4年の熟成も可能。
- 年間生産本数： 8000 本



参考上代 4,200 円(税別)