輸入元：東亜商事㈱

DOMAINE
DUBREUIL-FONTAINE

# ドメーヌ・デュブルイユ-フォンテーヌ

# Pernand Ile des Vergelesses Premier Cru

## ペルナン・イル・デ・ヴェルジュレス・プルミエ・クリュ

品種構成：　ピノ・ノワール
作付面積：　0 ha 57
平均樹齢：　30 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 16 日間。
除梗は 100%。
熟成方法：　オーク樽にて 18 ヵ月間。
新樽率 25 %。

サービス温度：　15-16° C
テイスティング：　鮮やかなルビー色。豊かさと比類の無い
香りのクオリティで、上品さと力強さの
両方を合わせ持っている。
シルキーな渋味と非常に長く良い余韻の
ある凝縮感のあるタイプ。
熟成のポテンシャルがある。

料理との相性：　牛フィレ・ロッシーニ、ホロホロ鶏、
フロマージュなど・・・。
熟成・飲み頃：　現在も可能で 5～7 年の熟成も可能。

年間生産本数：　3300 本

参考上代　6,000 円(税別)