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

Corton Clos du Roi Grand Cru

コルトン・グラン・クリュ　クロ・デュ・ロワ

品種構成：　ピノ・ノワール
作付面積：　0 ha 62
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 17 日間。
除梗は 100%。
熟成方法：　オーク樽にて 18 ヵ月間。
新樽率 30%。

サービス温度：　16° C
テイスティング：　輝き、透明感のあるやや紫がかったルービー色。
ラズベリー、ストロベリー、ブラックカランド、ブラックベリー
などの小さな赤や黒の果実、花やスパイスのとても複雑な
アロマが感じられる。気品のある骨格の味覚、熟成を経て
ワインの持つ潜在的なしっかりとした骨格が出てくる。

料理との相性：　家禽、熟成したチーズに会います。
熟成・飲み頃：　現在も可能で 5～8 年の熟成も可能。

年間生産本数：　2500～3000 本

参考上代　9,800 円(税別)