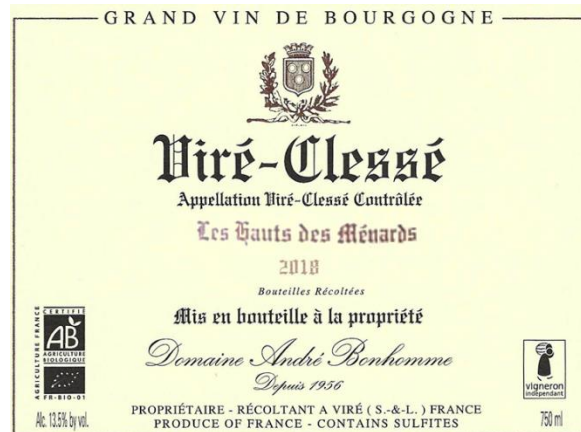




Domaine André Bonhomme / ドメーヌ アンドレ・ボノーム

Viré-Clessé « Les Hauts des Ménards »

ヴィレ・クレッセ “レ・オー・デ・メナール”



ドメーヌの真向かいに位置する畑で、樹齢 80-90 年の 3 区画。いつも量的にもクオリティ的にも安定した葡萄が穫れます。Thuriskey や Coteau de l'Épinet と同じ醸造法ですが土壌が粘土質は浅く小石が含まれており、ワインのスタイルはもっとパワフルで、口に含んだ時の複雑さは、Pouilly-Fuissé や Meursault あたりを彷彿させます。

< Viré-Clessé “Les Hauts des Ménards” > <1st Vintage 2012>

品種:シャルトネ 平均年産:1,900 本,リュ・デ・イ名:Les Ménards,面積:0.80 ha

畑向き:東向き,土壌:浅白褐粘土,標高:260m

樹齢:約 85 年(1917 年+1923 年(メイン)),ギョロ式剪定法,密植度:8,600 本/ha 収量:45hl/ha,手摘収穫,BIO 認証有,除梗無,発酵:オーク樽,低温浸漬無
マロ発酵,マロ発酵有,発酵期間:4~8 週間,発酵温度:18°C,天然酵母
新樽比:25%,熟成期間:24 ヶ月(樽熟 12 ヶ月+ステンス 12 ヶ月)

瓶詰時フィルター:極軽く,コラージュ(清澄):ペントナイト/粘土

熟成可能年数:10 年以上