



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

Viré-Clessé « Le Coteau de l'Épinet »

ヴィレ・クレッセ “ル・コトー・ド・レピネ”



とても小さい畑で年間700本と微生産。こちらもフィネスがありますがもう少し余韻が長く、よく熟したしっかりした果実味が特徴。テロワールは褐色の粘土と小石を含みます。Thurisseyとほぼ同じ標高ですが土壌は全く異なります。畑のある丘自体は東側を向いていますが、葡萄畑は北から南に向かって植えられています。1917年と1923年に植木した部分もあります。

2021年産750ml未入荷

< Viré-Clessé Le Coteau de l'Épinet > <1st Vintage 2010>

品種:シャルドネ 平均年産:700本,リュ・デ・イ名:l'Épinet,面積:0.15 ha,畑向き:東向き
土壌:褐泥石面,標高:250m,樹齢:90年剪定:ギュイ式剪定法
密植度:8,600本/ha,収量:45hl/ha,手摘収穫,BIO認証有,除梗無
発酵タンク:オーク樽,低温浸漬無,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ヵ月(樽熟12ヵ月+ステンレス12ヵ月)
瓶詰時フィルター:極軽く,コラーージュ(清澄):ペントナイト粘土,熟成可能年数:10年以上