

# Chambolle-Musigny

## 2017

*Fragrance & Elegance*

シャンボール・ミュジニイ

2017

フレグランス&エレガンス

### The Vineyard : 葡萄畑

**Annual production** 2000 bottles

**Grape Variety** Pinot Noir

**Soil** Clay and chalky

**Average Vine Age** 40 years

**Situation** Vines are located on plots from different parts of the village in order to offer a true blend of Chambolle Musigny. The main plot is “Bas Doix” (under 1er Cru “Haut Doix”).

年間生産本数：2,000本  
葡萄品種：ピノ・ノワール  
土壌：粘土質と石灰質  
樹齢：40年  
畑の位置：シャンボール・ミュジニイの  
神髄を味わう為、村内の異なった畑の  
葡萄を使用。主な区画はブルミエ・クリュの  
オー・ドワの下にあるバー・ドワ。

### Winemaking : ワインメイキング

Grapes are 100% de-stemmed after sorting. Cold pre-fermentation maceration (12°C) for 5 days. Fermentation in temperature controlled vats with pumping-over and punching of the cap at the beginning of fermentation. Warm post-fermentation maceration before the wine is put in barrels.

**Ageing** Free-run wine and press wine are aged separately, 18 months in oak barrels. Malolactic fermentation achieved. Bottling without filtration.

### Tasting note : テイスティング・ノート

**Color** Bright ruby robe with purple highlights 色：紫がかった明るいルビーレッド

**Aromas** Violet and small red fruits (raspberry, strawberry), dry roses petals 香り：スマイル、ラズベリーやイチゴの赤い果実、乾燥したバラの花びら。

**Taste** Rich, bursting with complex aromas, elegant and fleshy at the same time. Its structure is well balanced, this wine has a great ageing potential.

味わい：リッチ。豊潤で複雑な風味。エレガントでありながら重厚。非常にバランスが良く長期熟成が楽しめるワイン。

**Food Matching** Feathered game in sauce - grilled lamb - roast veal - cheese

**Serving Temperature** 15 – 16 °

ペアリング：野鳥のソース煮込み、ラム肉のグリル、仔牛のロースト、チーズ  
供出温度：15~16°C



選別の後、  
100%除梗。  
発酵前12°C  
の低温醸しを  
5日間。温度  
調整できる  
タンクで果帽を  
攪つきしながら  
ポンピング・  
オーバーで発酵。  
樽詰め前に発酵  
後の温かい温度  
を利用しての醸し  
をする。

熟成：  
フリーランワイン  
とプレスワインは  
別々に熟成。  
オークの小樽で  
18ヶ月熟成。  
マロラクティック  
発酵。  
無濾過で瓶詰。