



DOMAINE
DES NUGUES

FLEURIE LES CÔTES 2018

ドメーヌ・デ・ニュグ フルリーレ・コート



現在 5 代目となるジル・ジュール氏が当主を務めるドメーヌ。フルリーの南側、ランシエの町の北部に位置しています。1968 年が初ヴィンテージで、父親と祖父から畑を引き継ぎ、現在は 35.3ha を所有しています。

出来るだけ介入をせず、必要な時にだけ手を差しのべるワインメイキングを実践し、キャラクターの異なる質の高い複数の区画をブレンドすることで、複雑性を帯びた、上質なワインを生産しています。専門誌で高く評価されるクリュ・ボージョレは特に注目です。

若いうちにはチャーミングな果実味が楽しめて、熟成させると素晴らしい新たな表情を見せるガメイの魅力をお楽しみください。



ドメーヌ紹介動画

ブドウ： ガメイ 100%

テロワール

土壌： ピンク色の花崗岩
位置： 南向き
平均樹齢： 70 年
収量： 45hl/ha
植密度： 11,000 本 /ha
栽培方法： HVE 認証（環境価値重視認定）に準ずる

醸造

収穫： 完全手収穫
アルコール発酵：
温度管理された環境下でセミ・カルボニック（半炭酸ガス）発酵。
MLF の前に、最初の澱引きを行う。
18 日間、果肉や果皮と果汁を醸しておくキュヴェゾンを実施。
22 カ月間ドゥミ・ミュイ（大型木製樽）で熟成。

味わい

熟成によって骨太のタンニンが溶け込んで飲み頃。
ブルーベリー、カカオニブ、シナモン、鉱物的なミネラルの風味。

提供温度： 15°C
ペアリング： 鶏肉のグリル、赤身肉、フィレ・ミニョン、チーズ

生産量： 3,200 本

受賞歴

JAMES SUCKLING 2022 : 92/100



JAMES
SUCKLING
.COM

92/100



WINE & STYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp