



DOMAINE
DES NUGUES

MORGON 2021

ドメヌ・デ・ニュグ モルゴン



現在 5 代目となるジル・ジェラルド氏が当主を務めるドメヌ。フルーリーの南側、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伸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ム的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。



ドメヌ紹介動画

ブドウ： ガメイ 100%

テロワール

土壌： 粘土砂質、片岩
位置： 南東向き
平均樹齢： 10 年
収量： 50hl/ha
植密度： 8,000 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。
10 ～ 14 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。
全体の 70% は発酵槽で 12 カ月間、残りの 30% はプレスジュースで、3 年使用樽で熟成。その後瓶詰めをして落ち着かせる。

味わい

深みのあるルビーの色調。
煮詰めた果実に加え、スパイスの風味。タンニンはしなやかで、心地よい余韻が続きます。

提供温度： 15℃ | ペアリング： 赤身肉、ソースを添えた肉料理、チーズ

生産量： 6,000 本



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