



DOMAINE  
DES NUGUES

MOULIN À VENT 2020

ドメーヌ・デ・ニュグ ムーラン・ア・ヴァン



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、南東向き  
平均樹齢： 70 年  
収量： 56hl/ha  
植密度： 10,000 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。  
全体の 30%を発酵前低温浸漬して後にブレンド。  
MLF の前に、最初の澱引きを行う。  
14 ~ 20 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。  
13 カ月間発酵槽で熟成、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。  
黒系果実、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°C | ペアリング： 赤身肉、ジビエ、チーズ

生産量： 9,000 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