



## TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

**CLOS DES LAMBRAYS,  
CLOS DE LA ROCHE,  
CLOS DE TART, CLOS SAINT-DENIS.**  
クロ・デ・ランプレ、クロ・ド・ラ・ロッシュ、  
クロ・ド・タール、クロ・サン・ドニ

### AOCインフォメーション

アペラシオン・グラン・クリュ/**Appellation Grand Cru**

生産地域:Côte de Nuits

生産コミュニティ:**Morey-Saint-Denis**

ラベルには、アペラシオン名の下に同じ大きさで**GRAND CRU**と記載しなければならない。

### ワインの特徴

当然のことながらグラン・クリュはそれぞれ個性が異なる。外観は純粋なルビーまたはくすんだルビー。**Clos de Tart**はスマレやイチゴの香りを放ち、堅固さと魅力を併せもつ。若いうちはかなりタニックだが、年とともに角がとれ複雑性を帯びる。**Clos des Lambrays**は、若いうちはチェリーの香りがするまろやかなワイン。熟成を経ると重々しく奥深い。**Clos Saint-Denis**は豊満さよりも、そのニュアンスが印象深く、Côte de Nuitsのモーツアルトといえる。**Clos de la Roche**はより個性的で、重々しく深みのあるChambertinにより近い。赤や黒の果実よりも、腐植土やトリュフの香りが強い。**Bonnes-Mares**の一部もこのコミュニティで生産されているが、Chambolle-Musignyで生産されるものがほとんどである。

### ソムリエのおすすめ

熟成させるとタンニンが凝縮し、アロマも豊かになるので、ジビエにふさわしい。また牛のリブロース、中国料理では北京ダックやアワビの姿煮オイスターソースもおすすめである。タンニンはソフトだが力強いので、仔牛の蒸し煮やソース煮、仔羊のローストまたは蒸し煮にも合う。個性のあるウォッシュタイプのチーズと相性がよい。  
サービス温度:若いうちは12~13°C、熟成させたものは15~16°C



**BOURGOGNES**  
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.29)  
[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)

