

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

CÔTE DE BEAUNE コート・ド・ボーンヌ

AOCインフォメーション

村名アペラシオン/**Appellation Village**

生産地域:Côte de Beaune

アペラシオンCÔTE DE BEAUNE-VILLAGESは別なので、間違えないようにする(Côte de Beaune-Villages参照)。

生産コミュニティ:**Beaune**

アペラシオン名の後ろに**Climat**名を記載できる。

ワインの特徴

村の大部分を占めるアペラシオンBeauneに近いCôte de Beauneはすっきりしたルビー色で、やや淡い紫を帯びている。香りはストレートで小さな赤い果実や動物、腐植土、森の下草の香りがある。味はまろやか、楽しく、心地よい酸味もあり、寝かせておくこともできる。味わいは硬くはなく、美味で、心地よいテクスチャーがありしっかりしている。Chardonnayからは歌が飛び出すような白ワインが生まれる。生き生きとして輝きがある濃い黄金色で、香りはレモンや柑橘類、フレッシュハーブを感じる。まろやかでソフト、しっかりした酸味があり、口のなかでは魅力ある果実味とミネラルが感じられ、ヘーゼルナッツの余韻で終わることが多い。

ソムリエのおすすめ

赤:力強くまろやかで、ブルゴーニュのPinot Noir特有のアロマの強さが印象的である。豚、牛のローストや仔牛の蒸し煮、松茸の海老すり身詰め天ぷらはCôte de Beauneにピッタリである。肉のアロマの強さがワインと合い、そのまろやかさで、口のなかの肉を柔らかくする。soumaintrain、munster、chaourceなどのチーズと合う。

サービス温度:15~16℃

白:Chardonnayの特徴であるまろやかさ、快活さ、レモンのアロマは、鶏のホワイトソース、シーフード入りスパゲッティ、リゾット、また蒸したり、茹でた海魚、鯉の土佐造りなどがおすすめである。チーズはcomté、beaufort、gruyères、chèvreとの相性がよい。

サービス温度:12~13℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.33)
www.bourgogne-wines.jp

