

A.O.C.

SAINT-ROMAIN

サン・ロマン

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

生産コミュニティ:**Saint-Romain**

アペラシオンSAINT-ROMAINの後ろに以下を記載できる。

- ワインを生産するClimat名 (Pouillange, La Perrière, Sous le Château, Sous la Velle, Sous Roches, Le Jarron...)
- 表示:赤ワインのみCôte de Beaune

ワインの特徴

赤:ブラック・チェリーの様な深いルビー色。香りは小さな赤い果実(スグリ、キイチゴ、チェリー)。4、5年たつと熟した果実、スパイス、スモーキーな香りが加わり、タンニンが繊細でエレガントになる。ごく若いうちから飲めるが、10数年寝かせておける。

白:緑を帯びた淡い黄金色。菩提樹、白い花、ミネラルの香りがする。口に含むと熟成によってまろやかになったミネラルが甘さを醸し出す。

ソムリエのおすすめ

赤:エレガントでベルベットの様なブルゴーニュのクラシックタイプで、香りよく、ときにはスモーキーな香りもある。よって白身肉や軽いソースの鶏肉、たとえば筑前煮と相性がよい。チーズはマイルドでクリーミーなbrillat-savarinやcîteauxが合う。

サービス温度:13~15℃

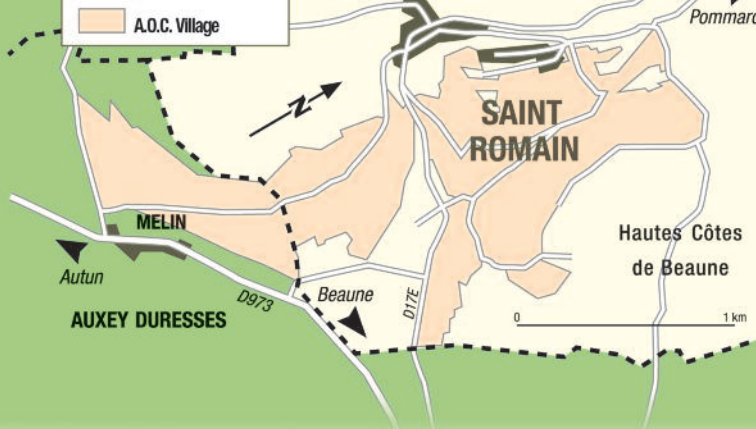
白:ミネラルが特徴で、ぐじの蕪蒸しのような繊細な料理に合う。またポーチドエッグやさっと炒めた野菜、野菜のマリネなどとも調和する。チーズはcamembertのクリーミーさが、このワインのもつ酸とよくマッチする。

サービス温度:12~14℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.66)
www.bourgognes-wines.jp



位置

高い断崖の麓に位置するSaint-RomainはCôte de Beauneのなかでも高いところにある。ここから景色は遠くまで見渡せる。10万年前には熊やライオンが生息していたが、新石器時代から非常に活発な人間生活が営まれていた。ここはケルト人やガロ・ロマン人たちが、ブルゴーニュに造ったぶどう畑の一つである。AOCに認定されたのは1947年。AOC Saint-Romainは赤(Pinot Noir)と白(Chardonnay)がある。*Climat* (terroirと密接な lieu-dit) 名がラベルに記されていることが多い。赤ワインは村名の後にCôte de Beauneと記載できるし、またはCôte de Beaune-Villagesと名乗ってもよい。

TERROIRS

地質学ファンには夢のような土地だ! はリアス統である。畑は斜面にあり、曲面を利用し、すばらしい土壤に恵まれている。全体的に泥灰土・石灰岩で、粘土質の土砂はChardonnayの生育に最適である。畑は南南東、北北東むきで、標高280~400mである。

色/セパージュ

赤ワイン:Pinot Noir
白ワイン:Chardonnay

生産量

栽培面積*

1 hectare(ha) = 10 000m² = 24 ouvrées

白:55.07 ha

赤:37.19 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

白:2 524 hl

赤:1 718 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均