A.O.C.

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS
ブルゴーニュ・コート・デュ・クショワ

AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/**Appellation Régionale**
生産地区:Couchois
生産地域:Côte Chalonnaise
CÔTES DU COUCHOISをBOURGOGNEとともに記載できるのは、このアペラシオンの特定された区域内で生産される赤ワインに限られる。
生産コミューン:**Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain**
ラベルには、CÔTES DU COUCHOISはBOURGOGNEのすぐ後ろに同じ大きさで記載しなければならない。

ワインの特徴

Bourgogne Côtes du Couchoisは、やや紫を帯びた濃いルビー色をまとう。香りは赤(キイチゴ、スグリ)や黒(カシス、ブラックベリー)のベリー、そして森の下草、茸、核果、スパイス、なめし革、毛皮が現われる。味わいは骨格がしっかりしている。若いうちはわずかに収斂性を感じるが、2〜3年経るとなめらかになる。腰があり、余韻が長い。*terroir*の特徴がよく出たワインで、ブルゴーニュの真髄を忠実に再現している。

ソムリエのおすすめ

赤:率直で正直、ストレートでタンニンのストラクチャーが堅固であり、香りは広がりがあり軽い。家禽のタルト、仔牛の蒸し焼き、キッシュ、ハンバーガー、フライドチキンなどが合う。豚のスペアリブのバーベキューはこのワインのすっきりした味わい、赤や黒の果実の香りを引き立てる。チーズは風味の強いpont l'évêque、époisses、vacherinなどがおすすめ。
サービス温度:14〜16℃

BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.13)
www.bourgogne-wines.jp

位置

MarangesとHautes Côtes de Beauneの南に位置するCouchoisは昔からワインを生産してきた。ソーヌ・エ・ロワール県の斜面に畑があり、長年の品質向上の努力の結果、Bourgogne AOCに認定されたのは2000年である。生産コミューンは、Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plainで、Pinot Noirから赤ワインを造っている。

TERROIRS

ジュラ紀前期のリアス統の頂上（粘土と泥灰土）とジュラ紀中期の石灰岩土壌に畑がある。東向きの陽あたりのよい斜面で、Pinot Noirの特徴がよく現われる。この*terroirs*は、オート・コート・ド・ボーヌ南部に似ている。標高は200～300mである。

色/セパージュ

赤ワインのみ:**Pinot Noir**

生産量

栽培面積*
1 hectare(ha) = 10 000m² = 24 ouvrées
約8.36 ha

年間平均収穫量：**
1 hectolitre(hl) = 100 litres = 133本
357 hl

** 2010年　** 2006～2010年の5年間の平均*