

# 1/2 Bouteilles Bourgogne Rouges

(税込み)

1988 <BOURGOGNE> (Joseph Drouhin)	アロース・コルトン <i>Aloxe Corton</i>	16,500
	*ピノノワールの軽やかで円熟した味わいが楽しめる。このヴィンテージならではの酸もしっかりある。	
1989 <BOURGOGNE> (Bouchard Pere&Fils)	ボーヌ・グレーヴ・ヴィーニュ・ドゥ・ランファン・ジュス <i>Beaune Greves Vigne de l'Enfant Jesus</i>	25,300
	*当たり年のワインで、口あたりは優しいがタンニンがしっかり残る。	
1998 <BOURGOGNE> (Philipp Leclerc)	ジュヴィレ・シャンベルタン・レ・プラティエール <i>Gevrey Chambertin Les Platieres</i>	14,300
	*遅積みぶどうによる凝縮感を持ち、熟成により柔らかさとキメ細かなタンニンが備わっている。	
2000 <BOURGOGNE> (Louis Latour)	ニュイ・サン・ジョルジュ <i>Nuits-Saint-Georges</i>	8,800
	*エレガントでチェリーやスグリなどの果実にトリュフを思わせる香ばしく滑らかなタンニンを持つ。	
2000 <BOURGOGNE> (Philipp Leclerc)	ブルゴーニュ・レ・ボン・バトン <i>Bourgogne Les Bons Batons</i>	9,900
	*骨格のしっかりしたスタイルを持つ。果実の凝縮感とスパイシーさが感じられる味わい。	
2001 <BOURGOGNE> (Louis Latour)	シャトー・コルトン・グランシー・グランクリュ <i>Chateau Corton Grancy G.C</i>	17,600
	*コルトンGCの3つの区画のブレンド。社のフラッグシップワインで、華やかさ、 <del>ツヤ</del> を兼ね備える。	
2002 <BOURGOGNE> (Philippe Leclerc)	ブルゴーニュ・レ・ボン・バトン <i>Bourgogne Les Bons Batons</i>	8,800
	*力強いワインを作るドメーヌ。熟成し複雑さも備わっている。	
2003 <BOURGOGNE> (Rene Leclerc)	ブルゴーニュ・ルージュ <i>Bourgogne Rouge</i>	7,700
	*イチジクや苺ジャムなどの熟した果実のフレーヴァーに、腐葉土やハーブの落ち着いた香りが混じり合う。	
2004 <BOURGOGNE> (Gros F&S)	クロ・ヴージュ・ミュジニー・グランクリュ <i>Clos Vougeot Musigni G.C</i>	28,600
	*クロ・ヴージュの最上の区画。果実の凝縮した味わいは、プラムやダークチェリーのコンポート、 トゥーネートのニュアンスがあり、複雑さも兼ね備える。	
2010 <BOURGOGNE> (Mongiard-Mugneret)	エシェゾー <i>Echezeaux</i>	26,400
	*透明感のあるルビー色。熟したチェリーやなめし皮を思わせる香りとタンニンも豊かで洗練された味わい。	
2010 <BOURGOGNE> (Jaques-Frederic-Mugnier)	ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエクリュ・クロ・ド・ラ・マルシャレ <i>N.S.G 1er Clos de la Marechale</i>	17,600
	*溶かしたビターチョコや黒系果実のしっかりとした甘さ・コク・樽香があり、凝縮した味わい。	
2010 <BOURGOGNE> (Fontaine Gagnard)	シャサーニュ・モンラッシェ <i>Chassagne Montrachet</i>	7,700
	*名門一族が造る赤ワイン。バランスに優れ、ラズベリーのニュアンスがあり高感度の高いワイン。	