

1/2 Bouteilles Bourgogne Rouges

(税込み)

1988 <BOURGOGNE> (Joseph Drouhin)	アロース・コルトン <i>Aloxe Corton</i> *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。	19,800
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> *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。	27,500
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> *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。	18,700
2000 <BOURGOGNE> (Louis Latour)	ニュイ・サン・ジョルジュ <i>Nuits-Saint-Georges</i> *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。	11,000
2000 <BOURGOGNE> (Philippe Leclerc)	ブルゴーニュ・レ・ボン・バトン <i>Bourgogne Les Bons Batons</i> *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スさを感じられる味わい。	11,000
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> *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、 ツヤ を兼ね備える。	19,800
2002 <BOURGOGNE> (Philippe Leclerc)	ブルゴーニュ・レ・ボン・バトン <i>Bourgogne Les Bons Batons</i> *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。	11,000
2003 <BOURGOGNE> (Rene Leclerc)	ブルゴーニュ・ルージュ <i>Bourgogne Rouge</i> *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。	7,700
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> *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。	29,700
2010 <BOURGOGNE> (Mongiard-Mugneret)	エシェゾー <i>Echezeaux</i> *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。	33,000
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> *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。	19,800
2010 <BOURGOGNE> (Fontaine Gagnard)	シャサーニュ・モンラッシェ <i>Chassagne Montrachet</i> *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。	8,800