

新着ワインのご案内

Domaine Michel Magnien (ミシェル・マニャン)



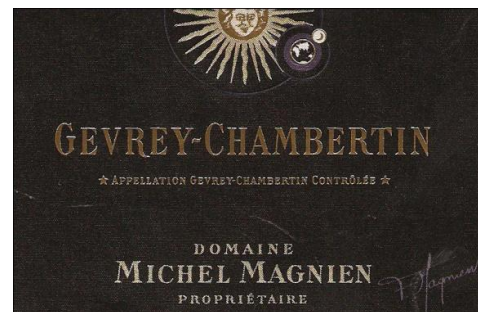
モレ・サンドニ村に産まれた5代目当主フレデリック・マニャンは、カリフォルニアやオーストラリアでの海外経験を積み、フランスへ戻り「理想のワインを造る」という一大決心をしました。父ミッシェルの絶大なる信頼を得たフレデリックは2006年よりドメーヌの運営も全面的に任せられ、グラン・クリュ、プルミエ・クリュを数多く含む9.7haの畑を中心に生真面目で高品質なワイン造りを行っています。彼によって産み出されるエレガントで力強いワインは、世界のメディアからも注目され、多くの称賛を受けるようになりました。

MGC009 Gevrey Chambertin 2009

(ジュヴレ・シャンベルタン)

粘土石灰質土壤に樹齢60年のブドウ樹から産まれる、フレンチオークで14カ月新樽30%での熟成し、非常に熟成した黒系果実が特徴です。スマレやスパイシーでコーヒーをも想像させ、アフターフレーバーは凝縮した果実と複雑味を感じます。タンニンも丸くエレガントでバランスの良いワインです。ピノ・ノワール 100%

標準小売価格(税別) **¥5,500.-**

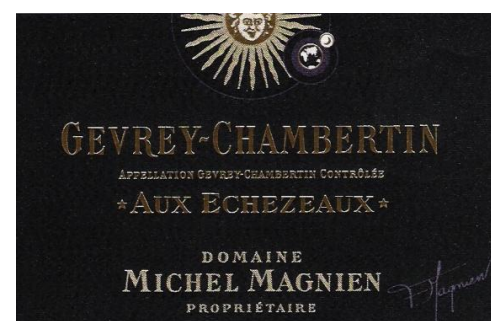


MGCE09 Gevrey Chambertin 1er Cru "Aux Echezeaux" 2009

(ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・オー・エシェゾー)

ジュヴレ・シャンベルタン村の特級畑であるマゾワイエール・シャンベルタンに隣接するとても素晴らしい場所に位置し、土壤は粘土石灰質で約40%が粘土質のこの土壤は、ミネラルや鉄分がとても豊富なワインを産出します。クランベリーやザクロ等の赤系果実が特徴で、お花畑やスパイシーな一面も持ち合わせ、複雑性に富んでいます。とてもエレガントでミネラル感豊富で、華やかな香りと優しい口当たり、比較的長い余韻があり、このワインの偉大さがよく伺えます。ピノ・ノワール 100%

標準小売価格(税別) **¥6,000.-**



株式会社 富士インダストリーズ ワイン事業部

〒105-0004 東京都港区新橋 2-5-5 新橋2丁目 MTビル 2F

TEL 03-3539-5415 FAX 03-3539-5412 URL : <http://ficwine.com>