

Bourgogne

Domaine Parigot Père & Fils

Meursault

ブルゴーニュ

ドメーヌ パリゴト ペール エ フィス

ムルソー

生産者の手に刻み込まれた年輪のような皺は、隠しようの無い良い畑仕事の証。

ピノ ノワールとシャルドネの畑を17ha所有、3/4が赤ワイン。年間で10~12万本のワインを生産しています。そのうち50%は国内で消費。発酵は開放桶のセメントタンクで行われます。良いタンニンや華やかさを得るために除梗を行います。2004年から息子もワイン造りに参加。1995~2002年にかけて流行した濃縮したワイン造りは止めて、所有する畑の特長を生かしたワイン造りを心掛けています。ブドウの本来の味わいを生かすためピジャージュはあまり行いません。除草剤は使わないリュット レゾネ（減農薬農法）の造り手です。

RED WINE

Hautes Côtes de Beaune, Rouge, Clos de la Perrière

オート コート ドゥ ボーヌ ルージュ クロ ドゥ ラ ペリエール

発酵は32度以下でピジャージュは3回。発酵後26度で12日間ワインを落ち着かせた後12ヶ月間樽熟。

特徴	100%除梗。発酵前に8日間低温でマセラシオン。スーティラージュ、コラーージュを行い12月に瓶詰め。				
味わい	赤いフルーツ、プラムの香り。口当たりがソフトで飲み疲れない味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	40hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	32度以下ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢25年 ギュイヨ	熟成	12ヶ月間樽熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格（税別）
JAN: 4933238074290	2018	750ml/12	BG1118-128	¥4,500
JAN: 4933238074290	2019	750ml/12	BG1119-128	¥4,800



Savigny les Beaune, Les Peuillets

サヴィニー レ ボーヌ レ ブイエ

軽いスパイスやスリースの香り。程よい野性味のあるピノ ノワール。

特徴	100%除梗。発酵前に3日間18度でマセラシオン。発酵は32度以下でピジャージュは3回。発酵後26度で12日間ワインを落ち着かせた後12ヶ月間樽熟成。スーティラージュ、コラーージュを行い丁寧に瓶詰め。				
味わい	軽いスパイスやスリースの香り。程よい野性味のあるピノ・ノワール。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	40hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢25年 ギュイヨ	熟成	12ヶ月間樽熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格（税別）
JAN: 4933238080796	2018	750ml/12	BG1118-129	¥5,500

