

Nuits St Georges 1er Cru "Les Poulettes"

ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ “レ・プレット”

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Nuits St Georges 1er Cru (ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ)
	コード	EF38-6
	年間生産量	1,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Pinot Noir (ピノ・ノワール) 100%
	アルコール度数	13.1%
平均樹齢	40年	
土壌	粘土石灰質土壌。南東～南西向きの畑。標高270～300m。	
平均収穫量	36～45hl/ha	
植え付け密度	10,000本/ha	
剪定方法	ギュイヨ・サンプル方式	
収穫方法	手摘み	
選別方法	収穫後、選果作業実施。	
除梗率	100%	
使用酵母種	天然酵母	
醱酵槽	セメント槽	
醱酵温度	最高34℃	
醱酵・マセラシオン	低温マセラシオンを15℃で5～7日間実施。醱酵期間は約16日間。	
醱酵中作業	期間中の6日間ルモンタージュを1日2回、同じく10日間ピジャージュを1日2回実施。	
熟成方法	オーク樽で約15～18ヵ月間熟成。新樽率30～50%。	
澱引き回数	マロラクティック醱酵後に1回	
プレス方法	空気圧式圧搾機	
清澄・ろ過	清澄はしない。	
フリーランワイン率	94%	
ワインの特徴	スパイシーさの中にも女性的な繊細さ、エレガントさがある。	
テイasting・コメント	この蔵最上の1級畑。繊細さと構成が特徴。“オー・クロ”より南にあり、よりきめ細かく繊細なワインに仕上がっている。芯がしっかりしていて、肉付きも良く力強い。ミネラルや旨味もたっぷり。カラフェするとその充実した複雑味がより際立つ。	
食事との相性	牛肉と人参の煮込み、鴨のロースト	