

一部村名クラスを格下げしたワンランク上の作品

一部ACジュヴレ・シャンベルタンとACフィサン、及びビオディナミのACメルキュレーを格下げしてブレンド。ジュピーユ産の新樽率20%で18ヶ月間樽熟の本格派



メゾン ルー・デュモン社
MAISON LOU DUMONT



1995年にブルゴーニュに単身渡仏し22年！日本人職人的と言うべき、周りがあきれるほど細部まで徹底的にこだわる仕事でワインを造り続け、仲田ブランドを確立！ブルゴーニュの神様、故アンリ・ジャイエ翁より「自分自身のアイデンティティをワインに表現せよ」との薫陶を受け、「日本人であるということ」「自然と人間に対する真摯な尊敬の念」の象徴として、「天・地・人」をラベルに記載！コストをかけ採算度返して、仲田さんしか行かない方法で作品を磨き開けます！

清潔さを求め新樽を多用します！さらに新樽の強さが出ないように、葡萄を収穫後そのまま新樽内で一次発酵&二次発酵（樽を立て、蓋を外して実施）を行います。樽内で発酵することで樽の成分も一緒にワイン内に溶け込み、エレガントな造りになります。ACブルは新樽20%。20%分がこの贅沢な造りです。

ブルゴーニュ・ルー・ジュ'2014

Bourgogne Rouge

産地：フランス ブルゴーニュ地方

品種：ピノ・ノワール



プティ・ムルソー?と思わせる本気印のブルゴーニュ

ムルソー村内のACブル40%、ピュリニー村内のACブル20%使用。アリエ森産の新樽40%、ネヴェール森産の1回使用樽60%で18ヶ月間樽熟成した高品質ワイン



メゾン ルー・デュモン社
MAISON LOU DUMONT



1995年にブルゴーニュに単身渡仏し22年！日本人職人的と言うべき、周りがあきれるほど細部まで徹底的にこだわる仕事でワインを造り続け、仲田ブランドを確立！ブルゴーニュの神様、故アンリ・ジャイエ翁より「自分自身のアイデンティティをワインに表現せよ」との薫陶を受け、「日本人であるということ」「自然と人間に対する真摯な尊敬の念」の象徴として、「天・地・人」をラベルに記載！コストをかけ採算度返して、仲田さんしか行かない方法で作品を磨き開けます！

これはムルソー?と思わせるような完熟したブドウにバターやカスタードクリームなどの樽由来のリッチな香りがあり、果実味、酸味、コク、余韻の長さ通常ブルゴーニュ・ブランのクオリティを明らかに上回る品質になっております。このクラスで新樽40%、18カ月の樽熟は無いです！採算度返し力作です！

ブルゴーニュ・ブラン'2014

Bourgogne Blanc

産地：フランス ブルゴーニュ地方

品種：シャルドネ

