

# DOMAINE de BRICHOT DOMAINE BRICHOT

## Parfum d'Automne

樹上で干し葡萄のように糖度が凝縮する 11 月まで待つて収穫

フレッシュな果実味と、微妙にはちみつのニュアンスを持った  
ドライフルーツのような凝縮感が、マンサン品種特有の酸味と一体と  
なって、クドくない甘みが絶妙のバランスです。

アペリティフ、フォアグラ、デザートと合わせてどうぞ...

## ドメーヌ・ド・ブリショ パルファン・ド・トンヌ

プティ・マンサン 70%/グロ・マンサン 30%

残糖度 48.5g/L

IGP Cotes de Gascogne



パスリヤージュ：雨季に入る前の秋の日差し之恩を受け樹上で干し葡萄のようになるのを  
待ち、糖度が凝縮する 11 月に収穫

醸造は収穫後そのままプレス。50%はステンレスタンクにて、50%は 2~3 年樽で  
20℃以下でアルコール発酵。

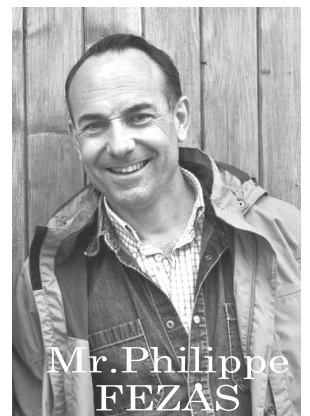
残糖が 50g に到達した時点で発酵をストップさせます。

そのあとはバトナーシュを施しながら、澱とともに 8 ヶ月熟成

ガスコーニュ地方はボルドーの南に位置し、ピレネー山脈と大西洋、双方からの  
冷涼な風がぶどうの酸度と衛生状況を保たせています。

畑は標高 170m の南西向き。14ha ある面積のうち、2/3 が石灰質土壌で、  
1/3 が粘土石灰質土壌。


1893 年から代々続く家族経営のドメーヌ  
世界トップの樽メーカー [スギャン・モロー社] で培った  
最上級のセンスと技術の醸造家 フィリップ・フェザス氏



スギャン・モロー <Seguin Moreau> は、  
1 年で 9 万個もの樽を生産する、世界トップ樽メーカー  
メドックの 5 大シャトーをはじめ世界の 35 カ国 4500 名の顧客がいます。

JAN: 3439902131388 12.0% alc

ポルフィディオ正規販売店

 KOTO CORPORATION

(株)コートーコーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12

TEL: 0798-71-0030 FAX: 0798-71-0033

担当：