

ドメーヌ・デ・マレシヨード



ドメーヌから樽詰めワインをネゴシアンに販売していた
クルティエ（仲買人）パトリック・パブロフスキ氏。

彼は、元々樽詰めワイン販売を行っていた
ドメーヌのマリエル家所有の畑が、

真南向き斜面一面を覆うようにして広がる非常に恵まれた畑

であることに目をつけ、設備投資を行い、パトリック自らが

2002年より栽培醸造コンサルトを行うようになりました。

パトリック氏の醸造コンサルトとしての知識と

マコン～ボジョレー地区のドメーヌを知り尽くし、

その沢山のワインの中からネゴシアンが

どのようなワインを求めているかを見極め、

そして選んできた経験が、このワインと

畑のポテンシャルを最大限に引き出しています。



好条件の南向き斜面に広がる畑

ブルゴーニュ・ルージュ

ブルゴーニュ・ブラン



Bourgogne
Pinot Noir
Rouge

ピノノワール100%

セメントタンクで発酵。

発酵温度は30度以下。

10日間の醸し。

1日1回のピジャージュを行い、

10ヶ月のタンク熟成

色合いはやや薄めの

チェリー・レッド。

可愛らしく

フレッシュな赤味果実に

たっぷりのミネラル感が

魅力的な辛口赤ワイン。



Bourgogne
Chardonnay
Blanc

シャルドネ100%

収穫後そのままプレス。

デブルバージュは常温で1日。

樽発酵、樽熟成。熟成期間12ヶ月。

その後タンクで

4ヶ月休ませ瓶詰め。

果実味たっぷり！

酸味やミネラルの味わいが

しっかりある、

ブルゴーニュ産辛口白ワイン。