

# レイト・リリース ヴィンテージ 1999

## ヴィンテージ

暴風雨に見舞われた年。1999年はシーズンの始まりが早く、太陽に恵まれ乾燥した夏を迎え、収穫時の多雨による被害は幸いありませんでした。1999年ヴィンテージは、力強く凝縮感があり、ふくよかで官能的なワインです。アタックはフレッシュで、果実味や甘いスパイスの柔らかなニュアンスにつながります。

1999年9月15日～10月1日の収穫。

## 究極のフードペアリング

磯の香るグリーンアスパラガスのクリームリゾット。

## テイastingノート

深い黄金色。

非常に繊細な泡立ち。

熟した赤系果実や凝縮感のある砂糖漬けの柑橘類のブーケ。空気に触れると複雑さが加わり、ドライフルーツや香ばしいヘーゼルナッツ、石灰岩が混じった貝殻などのヨード香のニュアンスが現れます。ハバナシガーやスパイスなどの暖かいニュアンスが際立ち、焼きリンゴのキャラメリゼした香りが続きます。

繊細な泡により口当たりはクリーミーで柔らかです。カカオ豆のニュアンスを含んだきめ細かい舌触りや美しく滑らかなボディが感じられます。生き生きとして、ジューシーで凝縮感があり、ピロードのような質感、フルーティでスパイシーな味わい。余韻は成熟感があり活き活きとしていながら、タンニンや力強さも感じられ、より一層フレッシュさが際立ちます。



## 醸造

### ブドウ栽培地:

「ラ・モンターニュ」のブドウ畑

### クリュ:

ヴェルジー、シュイイ

### ブドウ品種:

ピノ・ノワール 60%  
シャルドネ 40%

オークの大樽で醸造: 21%

マロラクティック発酵: 0%

ドザージュ: 8g/l

リリース日: 2022年

### デゴルジュマン:

1/1 - ボトル: 2006年2月2日  
2/1 - ボトル: 2006年6月28日  
マグナム: 2006年6月28日