

新発売

BOURGOGNE  
MACON-CRUZILLE

ドメーヌ・ギョ・ブルー

ピュアな造りが大好評のギョ・ブルーより、  
マコン・ブランいよいよ新登場！



マコン・クリュジューユ 白 2008

ピノ・ノワールと見紛うような、驚きのガメイ100%ワイン「マコン・クリュジューユ 赤」、  
『ピエール・ガニエール』、『ル・プリストル』といった名だたるパリの3つ星レストランで  
常にオン・リストされるフラッグシップ「ラ・ミヨット」で  
大好評をいただいております マコンの有機生産者「ドメーヌ・ギョ・ブルー」。

長年に渡る有機栽培の経験を持ち、堅実なワイン造りを行ってきたギョ・ブルーは  
ACブルゴーニュの'04年で『ギド・アシェット』誌(2007年版)一つ星獲得の実績もあり  
その品質の高さには確かなものがあります。

そんなギョ・ブルーから 白ワインがいよいよ登場です！  
香り豊かで、雑味のない非常にミネラリーな味わいは、シーフードとの相性抜群！  
要チェックです！



## 生産者：ドメーヌ・ギョ・ブルー

1978年に現当主ギョ3兄弟の父ジャン・ジェラルド・ギョが設立したドメーヌ。

「大地、人、ワインを尊重することが大切」と考える彼ら。祖父が畑を所有していた1954年以来という長い有機栽培の経験を持ち、1991年には『エコセール』の認証を受けますが、「有機栽培はマーケティングでも哲学でもない」と語ります。

A.O.C.ブルゴーニュ 04年が『ギド・アシェット』2007年版で一つ星に評価されるなど、その品質への評価は既に高まりつつあります。



mottox

Domaine Guillot-Broux Mâcon Cruzille Les Genievrieres

## マコン・クリュジュー レ・ジュヌヴェリエール 白 2008

フローラル&スパイシーでフレッシュ感溢れる香り。  
黄色い果実の風味と、しっかりとしたミネラル感が魅力。  
シーフードとの相性が抜群で、少しスパイシーな料理にも良く合う。

- 原産国：フランス ■地方：ブルゴーニュ
- マコン・クリュジュー A.O.C.
- ブドウ品種：シャルドネ 100%
- 樹齢：26年
- 土壌：石灰質
- 栽培面積：2.7ha
- 収量：28hl/ha
- 年間生産量：18,000本
- 醗酵：オーク樽
- 熟成：フレンチオーク熟成 11ヶ月（新樽比率2%）
- 味のタイプ：白・辛口
- 容量・入数：750ml×12本入

品番：640499 バーコード：4997678404994  
希望小売(税別)：2,850 円



Domaine Guillot-Broux Mâcon Cruzille Les Combettes

## マコン・クリュジュー レ・コンベット 白 2008

白い花や黄色いフルーツのフレッシュ感溢れる香り。  
ミラベルや白桃などの味わいが口中に広がり、その後レモンのようなニュアンスも感じられる。  
ミネラル感溢れるフィニッシュ。グリルした魚など、シーフードに良く合う。

- 原産国：フランス ■地方：ブルゴーニュ
- マコン・クリュジュー A.O.C.
- ブドウ品種：シャルドネ 100%
- 樹齢：18年
- 土壌：石灰質
- 栽培面積：1.5ha
- 収量：45hl/ha
- 年間生産量：9,000本
- 醗酵：オーク樽
- 熟成：フレンチオーク熟成 11ヶ月（新樽比率5%）
- 味のタイプ：白・辛口
- 容量・入数：750ml×12本入

品番：640500 バーコード：4997678405007  
希望小売(税別)：2,900 円

