



商品番号：

ワイン名： Gevrey Chambertin 2002

生産者名： Domaine Jean Fournier（ドメーヌ・ジャンフルニエ）

AOC（原産地呼称）： 1936以降村名AOC

畑： ドメーヌによって耕作される面積は、0.6ヘクタールで二区画である。

栽培面積： Creux-brouillard 0.4ha 樹齢20年 /Clos Prieur0.2ha 樹齢40年

葡萄品種： ピノ・ノワール100%

色： 赤

樹齢： 20年 /40年

畑の位置： 丘の麓及び下部。東向き。

土壌： Clos Prieurは石灰性粘土質、赤色。石灰質の小石。非常に表土が薄い。Creux-brouillard はより小石が多く水はけが良い。

栽培： 5年前からリユット・レゾネ。整枝については、コルドン・ロワイヤ。5年前からコンポスト・バイオロジック以外の肥料は与えていません。Ebourgeonnage severe.(芽かき) vandange verte et ecoeurage . labour.

発酵： 選果は醸造所で行われる。

除梗100%

醗酵前の低温浸漬6日間。

発酵中にピジャージュそして、ルモンタージュ。

トータルで18日間（2001年の場合）

ゆっくりプレス。ジュ・ド・グとジュ・ド・プレスに分ける。

熟成： 櫛樽で熟成。25%新樽。

ビン詰め前に部分的にフィルターをかけます。

コメント：

我々のジュヴレ・シャンベルタンはひとつの非常に強い個性を持っています。そしてその個性は非常に深いタンニンの構成と口全体を覆う豊かなボディーといぶした香りといくつかのフルーツのアロマを伴う長い余韻によって特徴付けられています。