

ワインはエレガントでリッチな飲み物であるとともに、常に爽やかさが大切です。

*Domaine Michelot*

クロ・ド・モンメはムルソー村の中心に位置し、ムルソーを名乗れる区画に囲まれています。しかし、「クロウ」川との境に在るために、この村名アペラシオンを名乗ることが出来ません。土壌は粘土石灰質で、下層土は石灰岩質です。この区画は2002年に植えられました、なぜならば、ここの土質は有望であると見なされているからです。この区画の面積は18a 91caで、年間1500本程度の生産量となります。

ヴィラージュや1級のアペラシオンと同じ様に土壌は耕作され、部分的には下草を生やしています。

醸造や熟成に関しても、ヴィラージュや1級ワインと同様に行っています。

一方角：南面

一面積：18a 91ca

一仕立方：ロワイヤル・コルドン式、ギュイヨ・シンプル式

一シャルドネ種（10種類の違ったクローン使用）、161-49番の台木に接ぎ木

特徴：

一般的に瓶詰め後2~8年後に飲み頃となります。

アペリティフに適しています、また繊細な魚やフォアグラとも相性が良いでしょう。



ワインはエレガントでリッチな飲み物であるとともに、常に爽やかさが大切です。