

サントネイ 1級 「ラ・コム」

Domaine Michelot

この区画はサントネイとシャサーニュ・モンラッシェの境に位置し、非常に風通しの良い場所であり、常に素晴らしい成熟度をもたらし、健全な状態での収穫を可能にしてくれます。

下層土がとても石灰質的な岩石で、粘土石灰質の土壌はミネラル感と繊細さを与えてくれます。区画の一部は白い泥灰土の混じった土壌上に植えられていて、これはワインの骨格やコクやタンニンを与えてくれます。

区画全体に下草を生やすことによって、ぶどう自身に地中深くまで根を下ろさなくてはならない水分ストレスを与え、そしてブドウが菌類による病気をしっかりと制御することが出来ます。下草を生やす方法は定期的な刈り込みによってコントロールされています。

一方角：南南東、標高 275~300m

一面積：1ha 21a 31ca

一仕立方：コルドン・ロワイヤル式

一ピノ・ノーワル種、161-49 番の台木に接ぎ木

一樹齢 20~50 年

特徴：

一般的に瓶詰め後 3~6 年後に飲み頃となります。

このワインは常に赤身のお肉や他の肉料理（子羊）と非常に相性が良いでしょう。特徴として、とても熟した（ピガロー種のサクランボ）赤いフルーツの特徴やトロリとしたニュアンスが感じられます。

サービス温度は 14~16 度



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。