

シャトー・ドゥ・ポマールブルゴーニュ ニュイ・サン・ジョルジュ (2014)

9279035

フランス



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート：ブラックチェリー、ブラックベリー、カシスのアロマ、バランスのとれた凝縮した赤ワイン。長くフルーティーな余韻の後味。

合う料理：牛肉のソース煮込み、豚肉のロースト。

葡萄品種：ピノ・ノワール

畑 / 酿造方法

気候：大陸性気候

土壤：コート・ド・ニュイのプレモーとヴォーヌ・ロマネの間の2つの区画に分けられたニュイ・サン・ジョルジュのアペラシオン。粘土質土壤の "レ・シャリオ" のピノ・ノワールから、フルボディでバランスの取れた赤ワインを造る。

収穫：手摘み、振動台で手で選果。

醸造：除梗後、ステンレススチール桶、グラヴィティフローにより発酵。数週間マセラシオンを行い、最小限のポンピングオーバーとパンチダウン。空気圧機で圧搾、フレンチ・オーク樽で熟成。

熟成：16ヶ月フレンチ・オーク樽で熟成、内30%新樽。

酸度 5.22g/l

残糖度 0.3g/l

受賞歴