



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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート: 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 / 醸造方法

気候: 大陸性気候

土壌: コート・ド・ニュー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ーイ・サン・ジョルジュのアペラシオン。粘土質土壌の "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作る。

収穫: 手摘み、振動台で手で選果。

醸造: 除梗後、ステンレススティール桶、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ヵ月フレンチ・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