



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / プルミエ・クリュ

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：13.6%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート ルビー色。下草やキノコのアロマに加え、黒果実を感じる。エアレーションするとモレロチェリーとなめし皮が展開し、ほのかな焙煎を伴う。フレッシュでまっすぐなアタックの味わいは、溶けるようなタンニンを持つ。新鮮味のある後味は、複雑でリッチなアロマが長く続く。

合う料理 グリル/ローストしたポーク、パスタやリゾット、ラムのソース添え、野菜炒め、カマンベールやブリーチーズ。

ジョエル・ロブション、ホテル メトロポール モンテカルロでオシリストされています。

畠 / 醸造方法

テロワール 石灰岩、石灰質斜面、粘土を多く含む土壌。シャイノの丘の中腹に位置するクリマ、カレル・スー・ラ・シャペル

気候 大陸性

地質

収穫 手摘み後、テーブルで選果

醸造 100%除梗し、グラヴィティフローによりステンレス・スチール桶に移す。数週間マセラシオンし、必要最低限のポンピングオーバーとパンチングダウン

熟成 フレンチ・オーク樽で16ヵ月熟成、内30%新樽

酸度 5.29g/l

残糖度 0.7g/l