



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ヴージョ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / ブルミエ・クリュ

スタイル：赤ワイン

テイスト：辛口

アルコール度数：13.4%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 輝きとしなやかさを示し、黒果実、スパイス、リコリスのアロマを感じる。味わいはリッチで複雑、滑らかで素晴らしいエレガント。見事な余韻が長く続く。

合う料理 白身肉（仔牛、グリルやローストポーク）などと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ヴージョ

地質 石を多く含む、水はけの良い土壌

収穫 手摘み

醸造 35%は房ごと。コールドマセラシオンし、ゆっくりと優しく温度管理したタンクで醸造する。
熟成 フレンチオーク樽で16-18ヶ月熟成、内50%新樽

酸度 3.79g/L

PH 3.48

残糖度 0.20g/L以下