



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 / 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

ティスト： 辛口

アルコール度数： 13.4%

サーブ温度： 14°Cから16°C

容量： 750ml

説明

テイストィングノート 繊細でエレガント。黒果実の香りとトリュフ、スパイスを含む。焼いたアーモンドとオークの強い風味、すっきりしたミネラルが続く。繊細で滑らかなタンニンが特徴。

合う料理 脂ののった魚、白肉、鶏肉、グリルした赤肉、チーズ（アベイ・ド・シトー、ブリア・サヴァラン、ルブロションチーズ、ヴァシュラン・モン・ドール）などと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

地質 水はけの良い砂利質土壤

収穫 手摘み

醸造 成熟した30-50%を選果、葡萄すべてを使い、葡萄の自然酵母と温度管理されたタンクにて発酵を行う。パンチダウンを行い、21-28日間熟成。

熟成 オーク樽、内50%新樽、16-18ヶ月熟成。

酸度 3.00g/L

PH 3.71

残糖度 0.70g/L

受賞歴

ワイン・スペクテーター 94ポイント！