



## 仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / ヴァージョ

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.4%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート** 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（アペイ・ド・シトー、ブリア・サヴァラン、ルプロションチーズ、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壌

**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ヵ月熟成。

**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！