ヴージョ PC ”クロ・ドゥ・ラ・ペリエール” (2018)

9267550

ドメーヌ・ベルターニャ

フランス



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / コート・ド・ニュイ

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

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、ルブロションチーズ、ヴァシュラン・モン・ドール）と好相性。
葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

土壌 水はけの良い砂利質土壌
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。

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp