



## 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 / A.O.C.- コート・ドゥ・ニュイ・ヴィラージュ

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：12.8%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

**ティスティングノート** 鮮やかなルビー色。ノーズは完全に熟したワイルドベリー類にスパイシーな含みのアロマを持つ。少々熟成からの焙煎したアロマが、赤い花のフローラルなブーケの複雑さを引き出す。最初前面にでた果実味が、後になるとバランスの取れたタンニンの組成を示す。フレッシュで一貫した芳香の強い余韻のフィニッシュを持つ。

**合う料理** 赤肉のフライやグリル、プロヴァンス風のベジタリアン料理などと好相性。

**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール

## 畠 / 醸造方法

**気候** 穏やかな気候

**土壤** 褐色で部分的に石灰岩質土壤、なだらかな斜面

**収穫** 手摘み

**醸造** 最適な時期に手摘み収穫、選果後100%除梗し、桶に入れる。果皮と接触させ20~25日間発酵。濾引き、圧搾、安定化の後マロラクティック発酵を経て14~18ヶ月樽熟成。濾引きし、フィルター掛けをせず、瓶詰する。100%新樽熟成。

**熟成** 18ヶ月間100%新樽で熟成を行う。

**PH** 3.32