



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・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

テイスト：辛口

アルコール度数：12.8%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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

畑 / 醸造方法

気候 穏やかな気候

土壌 褐色で部分的に石灰岩質土壌、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。澱引き、压榨、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。澱引きし、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