ホフマン・ジャイエ　エシェゾー グラン・クリュ (2018)

9282252

ホフマン・ジャイエ

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 / グラン・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： 13.5%

サーブ温度： 15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート　濃く深いルビー色。 黒果実の香りが支配し、スミレやシャクヤクの含みを持つ。最初は閉じているが少々空気に触れることで、甘いスパイスや複雑で肉付きの良い香りの含みが立ち上る。風味は大きくしっかりとしていて、たくましい味わいを持ち、中程では非常に豊かで、芳香の強い風味はフィニッシュまで続く。最後までよいストラクチャーを持つ。

合う料理　蒸し焼きやローストした赤肉料理、ジビエに最適。ウナギのソースなどかかった脂ののった魚料理も好相性。

葡萄品種　ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

気候　穏やかな気候　**土壌**　粘土石灰質土壌（赤シルトと石灰質の砂利混じりの土壌）　**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、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。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ヵ月間樽熟成

PH 3.49

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