



## 仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / コート・ドウ・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、スマイ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