



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 / 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

アルコール度数：13.4%

サーブ温度：15°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 濃い深みのあるルビー色。ノーズは黒い果実に、背景に黒鉛、焙煎したアロマ、少々のチョーキーさの含みを持つ。最初は閉じていて、驚くべき複雑さとストラクチャーを風味に示す。良い酸味がきれいに融和し、余韻にチョーキーな含みを持つ。

合う料理 家きん類、白肉や黒トリュフと好相性。

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

畑 / 釀造方法

気候 穏やかな気候 土壌 浅い表土が突出した石灰石を覆う 収穫 手摘み

釀造 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ヵ月間100%新樽で熟成を行う。

pH 3.22