# ホフマン・ジャイエ　ニュイ・サン・ジョルジュ PC レ・ダモード (2018)

ホフマン・ジャイエ

フランス

9282260




## 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℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 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 / 醸造方法

**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

**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100%新樽で熟成を行う。

**PH** 3.22

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