



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称：フランス / A.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

ティスト：辛口

アルコール度数：12.4%

サーブ温度：15°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 輝く深いルビー色。ノーズは熟した赤や黒のフルーツにほのかなチョークの含みを持つ。果実味の繊細さが、タンニンを覆うというよりは補完している。チョークのような、ミネラル感の後味が続く。

合う料理 家きん、トマトソース添えの魚料理、アジア料理などと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール100%

畠 / 醸造方法

気候 溫暖な気候 土壌 石灰岩質土壌に、浅い表土 収穫 手摘み

醸造 完熟時期に手摘みで収穫。選果し、100%除梗後、桶へ移す。スキンコンタクトで20-25日間発酵する。濾引きし、圧搾とセトリングし、マロラクティック発酵する。樽で14-18ヵ月熟成。濾引き後瓶詰を行う。ろ過は行わない。

熟成 18ヵ月樽発酵、100%新樽 PH 3.42 残糖 0.4g/100ml