ホフマン・ジャイエ　ニュイ・サン・ジョルジュ オー・ポワレ (2018)

ホフマン・ジャイエ

フランス

9282278



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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.4%

サーブ温度： 15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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%

畑 / 醸造方法

気候　温暖な気候　**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。澱引きし、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。澱引き後瓶詰を行う。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

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