クロ・ド・ヴジョー ベルターニャ (2019)

9253584

ドメーヌ・ベルターニャ

フランス



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / コート・ド・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

容量：750ml

説明

テイスティングノート 繊細でクリーン、黒果実の香り（モレロチェリー・リキュール）とブラックカラントを含む。たっぷりした、すばらしいバランスとボディ、繊細なタンニンと控えめな酸味を持つ。
合う料理 鹿肉、ウサギ、イノシシ、チーズ（ヴァシュラン・モンドール、サン・ネクテール、シトー）と好相性。
葡萄品種 100% ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

地質 石灰岩質砂利の上に褐色粘土質土壌。
収穫 手摘み収穫
醸造 除梗後、 温度管理されたステンレススティールタンク桶で21-24日間、長くゆっくりと発酵を行う。
熟成 100%フレンチ・オークの新樽で16-18ヶ月熟成。

酸度 3.58g/l
pH 3.50
残糖度 0.7g/l

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