



## 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 / A.O.C.- ジュヴレ・シャンベルタン

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%

サーブ温度： 13℃

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート** 深いルピー色。ノーズは小さい果実（イチゴ、ブラックベリー）と花（スミレ）を示す。数年の熟成でなめし革、トリュフ、ジビエなど、より複雑な芳香へと展開する。味わいはフルボディ、とても力強く、素晴らしいストラクチャーと官能的なタンニンを持つ。

**合う料理** 赤肉全般、特にジビエのような風味の強い肉や、魚の赤ワイン煮等と合う。シトー、エボワス、ラミ・デュ・シャンベルタンなどのストロングチーズとも好相性。

**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 粘土石灰岩土壌**気候** 大陸性気候

**地質** 石灰岩、粘土、泥灰土、シルト、小石からなる複雑な土壌。

**収穫** 手摘み

**醸造** 選果しながら手摘み収穫後、50%を除梗する。伝統的手法で醸造を行う。

**熟成** オーク樽で18ヵ月熟成、内30%新樽