



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

ティスト： 辛口

アルコール度数： 13%

サーブ温度： 13°C

容量： 750ml

説明

ティスティングノート 深いルビー色。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、エポワス、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

畠 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩土壤 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壤。

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ヶ月熟成、内30%新樽