



## 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.- コート・ドウ・ニュイ・ヴィラージュ

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.8%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート** 鮮やかなルビー色。完全に熟した野生のベリーの芳香を示し、背景にスパイスと熟成からくるほのかなローストを伴い、赤い花を含む複雑なブーケを際立たせる。前面に感じる果実の味わいを最初に感じ、バランスの取れた、しっかりしたタンニンの骨格が続く。フレッシュで芳醇な後味が長く続く。

**合う料理** 赤身肉のフライやグリル、プロヴァンス風の野菜料理と好相性。

※ブルゴーニュ型グラスで飲む5-10分前に開ける

**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール /平均樹齢50年/ギュイヨ方式

**飲み頃** 15年

## 畑 / 醸造方法

**畑** コルゴロワン・コミューンに位置する3つの異なる区画（南/南東向き）で栽培されている：アン・フォントネル、ル・クロ・ド・マニー、ラ・モンターニュ/0.89ha

**標高** 330m

**土壌** 緩い斜面の茶色の石灰岩質土壌

**密度** 10,000樹/ha.

**栽培** オーガニック栽培

**醸造** 手摘みで収穫後、選果し、100%除梗。タンクに移し、約10℃まで冷却する。パンチングダウンとポンピングオーバーを交互に行いながら、20～25日間発酵。圧搾とセトリング後、樽でマロラクティック発酵を行う。18～24ヶ月間熟成。1回澱引きし、ろ過せず、瓶詰めする。

**熟成** 最大30%新樽で4-6ヵ月熟成

**生産量** 年間6,000本