



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・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ペリーの芳香を示し、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/ギューヨ方式

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