ホフマン・ジャイエ ニュイ・サン・ジョルジュ オー・ポワレ (2019)

ホフマン・ジャイエ

フランス

9309006



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称： フランス / A.O.C.

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： 12.4%

サーブ温度： 15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかで深いルビー色。素晴らしく熟した赤と黒果実の芳香を示し、ほのかなチョークを伴う。とてもピュアな味わいに、果実のエレガントさが加わり、タンニンを包み込む。チョークのミネラルを含む後味が続く。
合う料理 家きんや魚、トマトソース料理、アジア料理などと合う
※ブルゴーニュ型グラスで、飲む10分前に開ける
葡萄品種 100% ピノ・ノワール /平均樹齢70年/ギュイヨ方式

畑 / 醸造方法

畑 ニュイ・サン・ジョルジュの南端、古い採石場の上にある丘の急傾斜（南/南東向き）の区画で、ニュイ・サン・ジョルジュ オー・ポワレ用の葡萄を栽培/0.29ha.
標高 330m
土壌 浅い石灰岩質土壌
密度 10,000樹/ha.
栽培 オーガニック栽培
醸造 成熟したタイミングで、選果しながら手摘みで収穫。年によって異なるが、少し冷やし、30～40%は房ごと桶で、20日～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%新樽で熟成
生産量 年間900本

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