ヴォーヌ・ロマネ ボー・モン, ベルターニャ (2020)

9296278

ドメーヌ・ベルターニャ

フランス



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / ヴォーヌ・ロマネ

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / プルミエ・クリュ

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： 14.1%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い紫色。ノーズはブラックベリーなどの黒果実を示し、エアレーションと共に展開する。驚く程凝縮した味わいに、見事なテクスチャーと長い余韻が続く。少し控えめだが、しっかりしたタンニンを感じる。

合う料理 ジビエ、赤肉、ブリー/サン・ネクテール/クロミエなどのチーズと好相性。

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ヴォーヌ・ロマネ

気候 ヴォーヌ・ロマネ　プルミエ・クリュ　ボー・モン

地質 水はけが良く、石を多く含む傾斜している土壌。

収穫 選果しながら手摘み収穫後、ワイナリーでも選果を行う。

醸造 30-50%房ごと、温度管理しながら最低3週間発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で15-18ヵ月熟成、内50%は新樽

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