



## 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 / ブルミエ・クリュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

ティスト：辛口

アルコール度数：14.1%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

ティスティングノート 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

## 畠 / 釀造方法

葡萄畠の位置 ヴォーヌ・ロマネ

気候 ヴォーヌ・ロマネ ブルミエ・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。

釀造 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