クロ・ド・ヴージョ, シャトー・ド・ポマール (2020)

9300278

シャトー・ド・ポマール

フランス



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / コート・ド・ニュイ

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / グラン・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： 13.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深みのあるガーネット色。ノーズはカシスやラズベリーなどのフルーティーな含みを表し、ほのかなスミレとリコリスを伴う。たっぷりとした味わいは、滑らかなタンニンを持ち、後味はリッチで、素晴らしいミネラルを感じる。魅力的な複雑さのある一本。
合う料理 赤身肉のローストやソース添えの料理、キジのロースト、イノシシや鹿肉、熟成チーズなどと好相性。
葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール クロ・ド・ヴージョは11世紀以来有名で、修道士により建設されたのが始まり。ワインはブルゴーニュの歴史の一部を味わえるとも言われている。石灰岩質と泥灰土壌から成り、優れたテロワールのお陰で、濃厚で力強く、複雑な味わいを持つ。"
葡萄畑の位置 クロ・ド・ヴージョ
気候 大陸性気候
地質 石灰岩とマール質土壌
収穫 手摘み収穫（2020年9月初旬）
醸造 数週間マセラシオンし、必要最低限のポンピングオーバーとパンチングダウンする。空気圧式で圧搾し、澱といっしょにフレンチオーク樽で熟成。軽くろ過し、瓶詰する。
熟成 フレンチオーク樽で17カ月熟成、内33%新樽

酸度 5.39g/L
残糖度 0.20g/L

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