



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / コート・ドゥ・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