



## 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°C

容量：750ml

## 説明

**テイストイングノート** 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。"

**葡萄畠の位置** 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ヵ月熟成、内33%新樽

**酸度** 5.39g/L

**残糖度** 0.20g/L