シャトー・デ・トゥール ブルイィ コンビアティ (2020)

9303215

フランス



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / ボジョレー

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- ブルイィ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ガメイ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート このアペラシオンの典型的な果実味とミネラルのフレッシュさを完璧に表現した、とても凝縮した魅力的なブルイィ。長い余韻の後味は、熟成、力強さ、繊細なタンニンの見事なバランスを持つ。
合う料理 ラム肉料理やビーフなどと合う
葡萄品種 ガメイ
認証 テラ・ヴィティス認証

畑 / 醸造方法

畑/醸造 シャトーの周囲を畑が囲む。花崗岩の劣化によってできた砂地土壌。粗く、酸性で浅く、岩盤を含む。リュー・ディのコンビアティの区画は、最も高い標高に位置し、東向きで、古樹から成る。除梗後、18-20日間長期醸造を行う。コンビアティの特徴であるピュアな果実味と滑らかなタンニンを最大限引き出すため、厳密な温度管理をしながら、澱引きとポンピングオーバーを交互に行う伝統的な手法でワインを造る。キュヴェはコンクリート・タンクで15カ月間熟成する。

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