

# ジャン・クロード・ボワセ サヴィニー・レ・ボーヌ プルミエ・クリュレ・ピエ (2020)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9335712



## 仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / サヴィニー・レ・ボーヌ

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / プルミエ・クリュ

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

サーブ温度： 15℃から16℃

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート** 美しい紫赤色。ノーズはドライローズとレッドカラントを示し、胡椒の含みを伴う。口に含むと、素晴らしいバランスとジューシーなストラクチャーを感じる。

**合う料理** ビーフ、フォワグラ、ローストした家さん、チーズ（シャウルス、プリー・ド・モー、トム・ド・サヴォワ、ルプロション・ド・サヴォワ、カンタル、モン・ドール、エボワス）などと好相性

**葡萄品種** ピノ・ノワール

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 粘土質石灰岩と砂質土壌

**葡萄畑の位置** サヴィニーのブドウ畑はV字型をしており、谷と平野が出会う場所に位置し、コート・ドールで最も絵になる美しい風景を提供している。畑は古い歴史を持つ。大半はブルゴーニュ公爵家、近隣の宗教家、マルタ騎士団などに属していた。14世紀に建てられた堂々たる城が、テロワールの貴族的な高い品質を物語っている。レ・プイエの区画はボーヌの葡萄畑と並置し標高は250m、葡萄樹は緩やかな斜面に植えられている。「プイエ」は古いフランス語に由来し、池や湿地を意味し、ワイナリーの一部はかつて湿地帯だった。

**気候** 大陸性気候

**地質** 粘土質石灰岩と砂質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 畑で選果し、ワイナリー到着後選果台で再度選果する。100%除梗後、グラヴィティフローでタンクに移し、4日間コールドマセラシオン（12℃）と、15日間マセラシオンする。土着酵母といっしょに発酵中、パンチングダウンを3回行う。

**熟成** フレンチオーク樽で澱といっしょに14ヵ月熟成、内42%新樽

## 受賞歴

後続2023ヴィンテージ

ブルゴーニュ・オーギュルデュイ 16.5/20 ポイント！

ジャンシス・ロビンソン 16.5+/20 ポイント！