



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ

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： 12.8%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 凝縮した濃い色合い。複雑なノーズを示し、ほのかな黒果実のアロマを伴う。口に含むと魅惑的で、高貴なグラン・クリュのテロワールが感じられる逸品。

合う料理 赤身肉、脂の乗った魚、家さん、チーズなどと好相性

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

葡萄畑の位置 ラドワ・セリニィ

気候 コルトン レ・グランデ ロリエール

地質 粘土と石灰岩

収穫 手摘み

醸造 48%は房ごと、丁寧に長期間タンクで発酵。ポンピングオーバーやパンチングダウンを行いながら抽出する。発酵後のマセラシオンを行う

熟成 フレンチオークの新樽で16-18ヵ月熟成

酸度 3.25g/L

PH 3.63

残糖度 0.20g/L以下