

ジャン・クロード・ボワセ ブルゴーニュ ピノ・ノワール ウルシュリーヌ (2021)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9311630



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 / A.O.C.- ブルゴーニュ

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：12.0%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しく鮮やかでクリアなルビー色。エレガントなブーケを示し、フレッシュな赤果実、軽やかな木、ほのかなカシスの芽を伴う。心地よい酸味を感じ、タンニンはとてもなめらか。素晴らしく美味しい一本。

合う料理 サラダ、肉のタルト、牛肉と野菜のポトフ、魚や仔牛料理、クスクスのサラダ、ゴーダチーズやハード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 粘土石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボーヌ

気候 大陸性気候

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 葡萄は畑で選果し、ワイナリーに到着してから選果台で2回目の選果を行う。完全に除梗し、破碎はせず、重力によりタンクに送り込む。約20日間マセラシオンし、パンチングダウンと優しくポンピングオーバーを行い、抽出する。

熟成 澱といっしょにフレンチオーク樽で6ヵ月熟成、内10%新樽

受賞歴

サクラアワード 2024 ゴールド！