



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：13.5%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

説明

微気候や畠の情景が浮かび上がる印象的な一本

テイスティングノート かなり凝縮した濃いノーズを示し、とても力強く、深い。微気候や畠を表現する、印象的な一本。たっぷりとした複雑で上質なタンニンを感じ、味わいにかなりのインパクトを与えていて。紫色の果実の風味と、余韻が長く続く。

合う料理 牛リブ、ラムの煮込み、仔牛のローストとキノコ、鳥肉（ソースかロースト）、チーズ（エポワス、ラングレ、スマントラン、サン・フロランタンなどのソフトチーズ）などと合う。

葡萄品種 ピノ・ノワール

畠 / 醸造方法

テロワール 粘土質で、表面は石を多く含む土壤

地質 粘土質で、表面は石を多く含む土壤

収穫 手摘み

醸造 50%は房ごと、天然酵母といっしょに木のタンクで20日間マセラシオンする。2日おきにピジャージュとパンチングダウンを行う。

熟成 フレンチオーク樽で15ヶ月熟成、内30%新樽。

受賞歴

ジャンシス・ロビンソン 17++/20ポイント！

後続2023ヴィンテージ

ティム・アトキン 95ポイント！

ジャンシス・ロビンソン 17.5+ポイント！（パレル・テイスティング）

ブルゴーニュ・オージュルデュイ 15.5ポイント！