



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 / 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

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 美しい深紅色。赤果実、スパイス、チェリーの濃いアロマを示し、ほのかに木の含みも感じる。口当たりはピロードのように滑らかで、たっぷりとした長い余韻と、引き締まったタンニンが続く。

合う料理 グリル肉、ジビエ、チーズ（マンステール、マロワール）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 石を多く含む土壌

葡萄畑の位置 ボーヌの畑、レ・グレーヴ区画

気候 大陸性気候

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘み

醸造 30%は房ごと醸造。オーク桶で4日間コールドマセラシオン後、12日間マセラシオンする。2回果帽のパンチダウンを行う。

熟成 フレンチオーク樽で13ヵ月熟成、内44%新樽

受賞歴

ジャンシス・ロビンソン 17/20ポイント！

ティム・アトキン 94ポイント！

後続2023ヴィンテージ

ルヴェ・デ・ヴァン・ド・フランス 94ポイント！

ティム・アトキン 94ポイント！

ジャンシス・ロビンソン 17/20ポイント！（パレル・テイスティング）

ブルゴーニュ・オーギュルデュイ 16ポイント