



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： 13.1%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート ルビーレッド色。赤と黒果実のブーケを示し、素晴らしいストラクチャーの味わいが広がり、高貴で魅惑的な果肉が際立っている。

合う料理 鹿肉、野ウサギ、イノシシ、シャンベルタンの鱒やカワカマス

葡萄品種 100% 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 ジュヴレ・シャンベルタン

気候 シャンベルタン

地質 石の上に石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 コールドマセラシオンし、温度管理しながら丁寧に天然酵母といっしょに醸造する。タンクで21-28日間手作業でパンチングダウンし、抽出する。

熟成 フレンチオーク樽で16-18ヵ月熟成、100%新樽

酸度 3.31g/L

PH 3.65

残糖度 0.2g/L以下