



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°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 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、シャンベルタンの鱈やカワカマス

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

葡萄畠の位置 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壤

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