



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / シャンボール・ミュジニイ

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：13%

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 明るいルビー色。ノーズは赤果実、ラズベリー、カラントを示し、ほのかにバニラが加わる。複雑で精度の高い味わいを感じ、長く続く後味はとてもパワフル。

合う料理 白身肉、白身魚、山羊のチーズなどのフレッシュチーズ

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。

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 シャンボール・ミュジニイ

気候 シャンボール・ミュジニイ ブルミエ・クリュ レ・プラント

地質 小石を含む、浅い石灰岩質土壤

収穫 手摘み

醸造 除梗し、温度管理しながらタンクで15-21日間醸造

熟成 オーク樽で15-18ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 3.11g/L

PH 3.70

残糖度 0.2g/L以下