ポマール プルミエ・クリュ レ・ザルヴレ,ジャン・クロード・ボワセ (2021)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9332990



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / ポマール

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： 13.5%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 美しいルビー色。魅惑的でフローラルなノーズを示し、フレッシュなレッドベリー、イチゴジャム、砕いた木の含みを伴う。たっぷりとした味わいに、生き生きとしたタンニンが感じられ、素晴らしくバランスの取れた一本。
合う料理 リブステーキ、キジ、野ウサギ、ラムのロースト、風味の強いチーズなどと良く合う
葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール 酸化鉄を豊富に含む粘土石灰岩質土壌
葡萄畑の位置 ポマールの畑、レ・ザルヴレ区画
気候 大陸性気候
地質 酸化鉄を豊富に含む粘土石灰岩質土壌
収穫 手摘み
醸造 畑で選果し、2回めの選果を選果台で行う。葡萄は100%除梗し、グラヴィティーフローでタンクに移す。2日間のコールドマセラシオン（12℃）を含む、合計19日間のマセラシオンする。土着酵母といっしょに発酵。4回パンチングダウン。
熟成 フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内30%新樽

受賞歴

ティム・アトキン　92ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp