



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / サヴィニー・レ・ボーヌ

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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 美しい真紅色。凝縮したノーズは熟した赤いベリー、バニラ、ミネラルの含みを示す。肉厚で滑らかな味わいに、素晴らしい酸味が感じられるフィニッシュが続く。

合う料理 ビーフ、フォワグラ、ローストした家きん、チーズ（シャウルス、ブリー・ド・モー、トム・ド・サヴォワ、ルブロション・ド・サヴォワ、カンタル、モン・ドール、エポワス）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 / 酿造方法

テロワール 粘土質石灰岩と砂質土壤

葡萄畠の位置 サヴィニーの畠、レ・ブラン

気候 大陸性気候

地質 粘土質石灰岩と砂質土壤

収穫 手摘み

醸造 畠で選果し、ワイナリー到着後選果台で再度選果する。100%除梗後、グラヴィティフローでタンクに移し、4日間コールドマセラシオン (12°C) と、15日間マセラシオンする。土着酵母といっしょに発酵中、パンチングダウンを3回行う。

熟成 激といっしょに12ヵ月熟成、内30%新樽。

受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント！

後続2023ヴィンテージ

ブルゴーニュ・オージュルデュイ 16.5/20 ポイント！

ジャンシス・ロビンソン 16.5+/20 ポイント！(パレル・ティスティング)
ティム・アトキン 92ポイント！