ジュヴレ・シャンベルタン, ジャン・クロード・ボワセ (2022)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9328220



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 / A.O.C.- ジュヴレ・シャンベルタン

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： 12.5%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート きれいな深紅色。小さい実の赤果実、黒胡椒、スミレとバニラを含む濃いアロマを示す。味わいはフレッシュで、ビロードのように滑らかなタンニンを持ち、若いうちから驚くほど飲みやすい一本。
合う料理 ビーフリブ、鳩、うさぎ、ローストしたラム、味の濃いチーズなどと好相性
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 / 醸造方法

テロワール 多様な土壌：褐色の石灰岩、砂質、砂利などの粗い土壌など
葡萄畑の位置 ジュヴレ・シャンベルタン
気候 大陸性気候
地質 多様な土壌：褐色の石灰岩、砂質、砂利などの粗い土壌など
収穫 手摘み
醸造全体の30%は房ごと醸造。オーク桶で3日間コールドマセラシオン後、9日間マセラシオンする。果帽のパンチングダウンを3回行い、デレスタージュする。
熟成 フレンチオーク樽で16ヵ月熟成、内46%新樽

受賞歴

ジェームス・サックリング　93ポイント！
ジャンシス・ロビンソン　16.5/20ポイント！
ブルゴーニュ・スペシャル・レポート　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