



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ヴージョ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / ブルミエ・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：13.3%

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 美しいストラクチャーとボリュームを表し、素晴らしい熟成している。口に含むと肉厚な果実を感じ、噛み応えがあり、リコリスを含む。

合う料理 仔牛、グリルやローストポークなどの白身肉などと好相性

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

葡萄畠の位置 ヴージョ

地質 水はけが良く、石を多く含む土壤

収穫 手摘み

醸造 温度管理したタンクで、ゆっくりと天然酵母といっしょに21-28日間醸造。パンチングダウンしながら抽出。40%は房ごと。

熟成 フレンチオーク樽で16-18ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 2.89g/L

PH 3.76

残糖度 0.20g/L以下