



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ヴォーヌ・ロマネ

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：13.8%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート チョコレートや砂糖漬けなどの、美しく多層な芳香を示す。たっぷりとした味わいはリッチで力強く、上質なタンニンも感じられる。

合う料理 ジビエ、赤身肉、チーズ（ブリー、サン・ネクテール、クロミエ）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 ヴォーヌ・ロマネ

気候 ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ レ・ボーモン

地質 水はけが良く、石を多く含む傾斜している土壌。

収穫 選果しながら手摘み収穫後、ワイナリーでも選果を行う。

醸造 30%は房ごと。最低3週間発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で15-18ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 3.39g/L

PH 3.56

残糖度 0.30g/L