



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.8%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 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。たっぷりの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・ネクター、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

**葡萄畑の位置** 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