ニュイ・サン・ジョルジュ レ・シャルボニエール, 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

9332966



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / ニュイ・サン・ジョルジュ

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- ニュイ・サン・ジョルジュ

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： 13.5%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きのあるルビー色。凝縮した黒果実、スパイス、ミネラルのアロマが表れる。力強い味わいは魅惑的で、ウッディな風味に、長く美しい後味が続く。
合う料理 リブステーキ、キジ、野ウサギ、ラムのロースト、風味の強いチーズなどと好相性
葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール 石を多く含む土壌
葡萄畑の位置 ニュイ・サン・ジョルジュ 、レ・シャルボニエール区画
気候 大陸性気候
地質 石を多く含む土壌
収穫 手摘み
醸造 畑で選果し、選果台で2回目の選果を行う。50%の葡萄は除梗し、残りは房ごとタンクにグラヴィティーフローで移す。4日間のコールドマセラシオン（12℃）を含む、合計23日間マセラシオンする。土着酵母といっしょに発酵。3回パンチングダウン、硫黄無添加。
熟成 澱といっしょにフレンチオーク樽で15ヵ月熟成、内43%新樽

受賞歴

ジェームス・サックリング　95ポイント！

後続2023ヴィンテージ
ジャンシス・ロビンソン　16.5+/20 ポイント！(バレル・テイスティング)
ブルゴーニュ・オージュルデュイ　15.5 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