



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 / 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：13.5%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しいガーネット色。濃いノーズはブラックチェリー、バラ、トーストの含みを示す。味わいは力強く、フィニッシュにはミネラルのニュアンスを感じられる。

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

葡萄畠の位置 ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ、レ・プリュリエ区画

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、残りは房ごとグラヴィティーフローでタンクに移す。3日間のコールドマセラシオン（12°C）を含めて、合計20日間マセラションする。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 フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内33%新樽

受賞歴

ジェームス・サックリング 96ポイント！

後続2023ヴィンテージ
ティム・アトキン 95ポイント！