



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ポマール

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- ポマール

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：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノートチェリーのアロマが際立ち、ほのかなフローラルの含みを伴う。口に含むと、
ジューシーさと果実のフレッシュさが爆発する。フレッシュでエレガントな、傑出した一本。

合う料理 刺し身、グリルした野菜や赤身肉などと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール

認証 デメテル、AB認証

*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 クロ・マレイ・モンジュの最東端の砂質粘土石灰岩土壌。砂利や小石も含む。

気候 大陸性

地質 石灰質、粘土シルト砂質などが混ざる

収穫 手摘み

醸造 手作業で選果する。葡萄（5%は房ごと）はグラヴィティーフローでステンレスタンクへ移し、
縦式压榨機で压榨

熟成 フレンチオーク樽で15ヵ月熟成

酸度 5.13/L

PH 3.57

残糖度 0.30g/L