ポマール・ヴィヴァン・エミリー,シャトー・ド・ポマール (2022)

シャトー・ド・ポマール

フランス

9335597



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 デメテール、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、縦式圧搾機で圧搾
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

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