



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

ブルゴーニュの老舗シャトーが生む、熟成が愉しめるピノ

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、グリルした赤身肉などと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール

認証 ユーロリーフ、デメテール

*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 アヴァン・ドゥーヌ川からの上質な沖積地層が、フルーティーなピノ・ノワールを生み出す。クロ・マレイ・モンジュ

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 手作業で選果し、グラヴィティーフロー（25%は房ごと）でステンレスタンクへ移し、縦式压榨機で压榨する

熟成 フレンチオーク樽で15カ月熟成

酸度 5.34g/L

PH 3.63

残糖度 0.40g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント！

ティム・アトキン2022 91ポイント！

ジャスパー・モリス2022 88-91ポイント/3つ星！