ポマール・ヴィヴァン・ミコー, シャトー・ド・ポマール (2022)

シャトー・ド・ポマール

フランス

9335605



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・ドュ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、縦式圧搾機で圧搾する
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！

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