



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / アロース・コルトン

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： 13.4%

容量： 750ml

説明

テイスティングノート スミレ、黒スグリ、ミネラルのアロマが漂う。上質で滑らかなタンニンが支える味わいが口中を満たし、ジューシーで美味しいフィニッシュが続く。

葡萄品種 ピノ・ノワール

*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 アロース・コルトン

気候 大陸性気候

地質 深い粘土質土壌

収穫 手摘み

醸造 70%は除梗し、グラヴィティーフローでタンクに移す。12℃で3日間コールドマセラシオン後、土着酵母といっしょに14日間マセラシオンする

熟成 フレンチオーク樽で15ヵ月熟成、内35%新樽

酸度 3.19g/L

PH 3.71

残糖度 0.20g/L

受賞歴

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 91ポイント&シルバー！

インターナショナル・ワイン・チャレンジ 95ポイント&ゴールド！

後続2023ヴィンテージ

ブルゴーニュ・オージュールデュイ 89ポイント！