



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 / ブルミエ・クリュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

ティスト：辛口

アルコール度数：13.4%

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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。

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 アロース・コルトン

気候 大陸性気候

地質 深い粘土質土壤

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°C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・オージュルデュイ 89ポイント！