ボーヌ・ロマネ, ジャン・クロード・ボワセ (2022)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9343773



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- ヴォーヌ・ロマネ

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： 13.2%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

標高約250mの理想的な畑で生育された葡萄を使用

テイスティングノート イチゴやラズベリーのアロマを示し、ほのかなハーブも感じる。口に含むと、しっかりとしたストラクチャーが感じられ、滑らかなタンニンが広がり、ウッディな風味が際立っている。
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

テロワール 石灰岩とマールの小石
葡萄畑の位置 ヴォーヌ・ロマネ
気候 大陸性気候
地質 石灰岩とマールの小石
収穫 手摘み
醸造 70%の葡萄は除梗し、グラヴィティフローでタンクへ移す。30%は房ごと、4日間のコールドマセラシオンを含む、計14日間マセラシオンする。土着酵母といっしょに発酵し、4回パンチングダウンを行う。
収穫 フレンチオーク樽で10カ月熟成、内33%新樽

酸度 3.26g/L
PH 3.73
残糖度 0.20g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　96ポイント！
ジャンシス・ロビンソン　17.5/20ポイント！

後続2023ヴィンテージ
ジャンシス・ロビンソン(バレル・テイスティング)　17/20 ポイント！
ティム・アトキン　92ポイント！

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