サヴィニー・レ・ボーヌ, 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

9343781



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / サヴィニー・レ・ボーヌ

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- サヴィニー・レ・ボーヌ

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： 12.5%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ほのかなバニラを含む、フレッシュなレッドベリーの凝縮したアロマが漂う。生き生きとした味わいが広がり、アペラシオンを見事に表現する長い余韻の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 サヴィニー・レ・ボーヌ
気候 大陸性気候
地質 深いローム質土壌
収穫 手摘み
醸造 除梗しグラヴィティーフローでタンクに移す。4日間のコールドマセラシオン（12℃）を含む、20日間マセラシオンを行う。土着酵母といっしょに発酵し、5回パンチングダウンする。
熟成 澱といっしょに11ヵ月間フレンチオーク樽で熟成、内33%新樽

酸度 3.33g/L
PH 3.63
残糖度 0.20g/L

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