



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°Cから16°C

容量：750ml

説明

テイストイ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。

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 サヴィニー・レ・ボーヌ

気候 大陸性気候

地質 深いローム質土壤

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°C) 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