



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.- オート・コート・ド・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：14.1%

サーブ温度：15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかなルビー色。ノーズは、すっきりとしたフレッシュな赤果実を示し、石灰を伴う。滑らかでまっすぐな果実の味わいが広がり、中程度のウエイトをミッドパレットで感じ、滑らかで繊細な後味が続く。

合う料理 白身肉の赤果実ソース添え、貝類、ボラ、カツオ、マグロなどの赤身魚などと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール 100%

*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 ブルゴーニュ

気候 温暖な気候

地質 白亜粘土質土壌、泥質石灰岩に由来し、斜面は石灰岩に覆われている

醸造 100%除梗後タンクに移し、果皮といっしょに20-25日間発酵する。マロラクティック発酵する。

熟成 オーク樽で18ヵ月熟成