



## 仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ニュイ・サン・ジョルジュ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- ニュイ・サン・ジョルジュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 深く鮮やかなルビー色。完熟した赤と黒果実が広がり、ほのかな石灰を伴う。口に含むと、ピュアさに魅了され、果実味のエレガンスがタンニンを補完する。石灰のミネラルの余韻を感じるフィニッシュが残る。

**合う料理** 家さん料理、トマトソース添えの魚、アジア料理などと好相性

※ブルゴーニュ型グラスで、飲む10分前に開ける

**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

**畑** ニュイ・サン・ジョルジュの南端、古い採石場の上にある丘の急傾斜（南/南東向き）の区画で、ニュイ・サン・ジョルジュ オー・ポワレ用の葡萄を栽培/0.29ha.

**標高** 330m

**土壌** 浅い石灰岩質土壌

**密度** 10,000樹/ha.

**栽培** オーガニック栽培

**醸造** 成熟したタイミングで、選果しながら手摘みで収穫。年によって異なるが、少し冷やし、30~40%は房ごと桶で、20日~25日間発酵。压榨とセトリング後、樽でマロラクティック発酵を行う。18~24ヶ月間熟成。1回澱引きし、ろ過せず、瓶詰めする。

**熟成** 最大30%新樽で熟成

**生産量** 年間900本