



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.- ブルゴーニュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

ティスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：14°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しいガーネット色。エレガントブーケを示し、フレッシュなレッドベリー、黒胡椒、微かなバニラのニュアンスを伴う。味わいは滑らかで、フィニッシュはややスパイシー。

合う料理 サラダ、肉のタルト、肉や野菜の煮込み、魚、仔牛、冷製タブレ、ハードチーズなどと好相性。

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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩質土壤

葡萄畠の位置 コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボーヌ

気候 大陸性気候

地質 粘土石灰岩質土壤

収穫 手摘み

醸造 房ごと2時間半かけて丁寧に圧搾し、果汁は12°Cまで冷やし樽へ移す。土着酵母といっしょに、長期発酵を行う。

熟成 フレンチオーク樽で6ヶ月熟成、内10%新樽

受賞歴

サクラアワード2025 シルバー！