



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 / プルミエ・クリュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数：13.3%

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 黒果実や胡椒のアロマが広がり、微かにナメシ革を伴う。力強く凝縮した味わいは、しっかりとストラクチャーを持ち、トーストを含むフィニッシュが続く。素晴らしいエレガントな一本。

合う料理 リブステーキ、キジ、野ウサギ、ラムのロースト、風味の強い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、ご了承ください。

畑 / 酿造方法

テロワール 石を多く含む土壌

葡萄畠の位置 ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ、レ・プリュリエ区画

気候 大陸性気候

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘み

醸造 50%は除梗しぐらヴィティーフローでタンクに移す。2日間のコールドマセラシオン（12°C）を含む、17日間マセラシオンを行う。土着酵母といっしょに発酵し、1回パンチングダウンする。

熟成 澱といっしょに1年間フレンチオーク樽で熟成、内33%新樽

受賞歴

ティム・アトキン 95ポイント!