



## 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℃から16℃

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート** 黒果実や胡椒のアロマが広がり、微かになめし革を伴う。力強く凝縮した味わいは、しっかりとした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。素晴らしくエレガントな一本。

**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 / 醸造方法

**テロワール** 石を多く含む土壌

**葡萄畑の位置** 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%は除梗しグラ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℃）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!