



## 仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ヴォーヌ・ロマネ

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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.8%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

ティスティングノート 濃く鮮やかなルビー色。力強いノーズは、フレッシュなスパイスや牡丹などのフローラルな含みを伴う。たっぷりとした滑らかな味わいが広がり、タンニンは際立っており、味わい深いフィニッシュが続く。

合う料理 ジビエ、赤身肉、チーズ（ブリー、サン・ネクテール、クロミエ）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。

## 畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ヴォーヌ・ロマネ

気候 ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ レ・ボーモン

地質 水はけが良く、石を多く含む傾斜している土壌。

収穫 選果しながら手摘み収穫後、ワイナリーでも選果を行う。

醸造 除梗し、温度管理しながら最低3週間発酵する

熟成 フレンチオーク樽で15-18ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 2.96g/L

PH 3.63

残糖度 0.30g/L未満