



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / オー・コート・ド・ニュイ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- オート・コート・ド・ニュイ

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：12.8%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 綺麗なチェリーの色調。フレッシュで生き生きとしたノーズは、フレッシュチェリー、アセロラ、レッドカラントのアロマを伴う。引き締まって肉厚な口当たりで、程よい酸味の余韻が続く。フレッシュで噛み応えのある、美味しく生き生きとしたフィニッシュが残る。

合う料理 白身肉、家さん、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

葡萄畑の位置 ニュイ・サン・ジョルジュ

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘み

醸造 除梗し、温度管理したステンレスタンクで発酵。ポンピングオーバーしながら抽出する。

熟成 50%はフレンチオーク樽、50%はタンクで10-12ヵ月熟成

酸度 2.95g/L

PH 3.52

残糖度 0.30g/L