



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 / グラン・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(%)：14.1%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃く鮮やかな深紅色。洗練されて美味しく、凝縮したスミレや塩バター、キャラメルのアロマが広がる。塩味とタンニンの完璧なバランスのストラクチャーを持つ味わいは、素晴らしい生き生きとして、甘い余韻のフィニッシュが長く続く。

合う料理 鹿、ウサギ、イノシシなどの肉料理、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

葡萄畠の位置 モレ・サン・ドニ

地質 粘土石灰岩土壤

収穫 手摘み

醸造 コールドマセラシオンし、小さいタンクで発酵する

熟成 フレンチオークの新樽で16-18ヶ月熟成

酸度 2.81g/L

PH 3.71

残糖度 0.20g/L未満