

9344458



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 / 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：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫がかった色合い。ラズベリー、イチジク、ローズヒップの素晴らしいアロマが漂う。見事な味わいが贅沢に口中を満たし、美しいボリューム感も感じる。アロマと同じ風味の余韻が続き、繊細でエレガントなフィニッシュへと導かれる。

合う料理 白身肉、ハードチーズなどと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール 100%

*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 シャンボール・ミュジニー

気候 シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・ザムルーズの気候

地質 石の上に石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 コールドマセラシオン後、しっかりと温度管理しながら醸造を行う。天然酵母といっしょに21-28日間発酵。

熟成 100%フレンチオークの新樽で16-18ヵ月熟成

酸度 3.02g/L

PH 3.63

残糖度 0.20g/L以下