

9344466



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：13.2%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかな濃い色合い。ノーズはブラックベリーとクランベリーを表す。素晴らしくバランスの取れた風味豊かな味わいが広がる。ノーズで感じた芳香が続き、エレガントで上品なフィニッシュが残る。

合う料理 鹿、野ウサギ、イノシシ、シャンベルタンのマスやサンマなどと好相性

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 ジュヴレ・シャンベルタン

気候 シャンベルタン

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 3.58

残糖度 0.30g/L以下