コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ "オ・クルー", ジャン・クロード・ボワセ (2023)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9348905



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 / A.O.C.- コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ

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： 14.0%

サーブ温度： 14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ルビー色。ノーズは赤果実や熟したチェリーを示す。濃厚で魅惑的な味わいが広がり、まろやかで繊細なタンニンを感じ、フィニッシュは驚くほど長く続く。
合う料理 テリーヌやパテ、ローストポークやソース添えポーク、ラムのロースト、仔牛肉の煮込みなどと好相性
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 コート・ド・ニュイ オー・クルー
気候 大陸性気候
地質 バトニアン石灰岩土壌
収穫 手摘み
醸造 85%は除梗し、グラヴィティフローでタンクに移す。3日間のコールドマセラシオンを含む、18日間12℃でマセラシオンする。土着酵母といっしょに発酵し、果帽は4回パンチングダウンする
熟成 228Lのフレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内42%新樽

酸度 3.31g/L
PH 3.60
残糖度 0.30g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp