



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