



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.- オート・コート・ド・ボーヌ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

サーブ温度： 15℃から16℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかなルビーの色合い。ノーズはすっきりとしたフレッシュな赤果実が広がり、石灰のようなニュアンスを伴う。口を含むと、フレッシュで直線的な果実味を感じ、中位のウエイトがミッドパレットまで続き、フィニッシュはスムーズで繊細。

合う料理 白身肉の赤果実ソース添え、貝類、ボラ、カツオ、マグロなどの赤身魚などと好相性

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

テロワール ブルゴーニュ

気候 温暖な気候

地質 白亜粘土質土壌、泥質石灰岩に由来し、斜面は石灰岩に覆われている

醸造 100%除梗後タンクに移し、果皮といっしょに20-25日間発酵する。マロラクティック発酵する。

熟成 2/3は樽（内新樽最大20%）、1/3は砂岩製タンクで熟成。その後、ステンレスタンクで4-6ヵ月間熟成