



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / オー・コート・ド・ニュイ

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・ニュイ

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 鮮やかなルビー色。ノーズは熟した森の果実を示し、石灰のようなニュアンスを伴う。濃厚でまろやかな味わいが口中を満たし、程よいウエイトと滑らかで熟したストラクチャーを備えている。フィニッシュは、フレッシュな果実の風味を含む余韻が長く残る。

※ブルゴーニュ型グラスで、飲む10分前に開ける

合う料理 グリル肉やステーキ、鴨、若いうちは甲殻類、ボラやマグロなどとも好相性

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

畑 マニ・レ・ヴィレの区画、レ・マイユ、ラ・フリ、スー・ル・モンで栽培された葡萄と、ヴィレ・ラ・フェイの区画、レ・シャスロの葡萄から生み出される<南/南東向き>

標高 マニ・レ・ヴィレ 345m、ヴィレ・ラ・フェイ 340m

土壌 粘土石灰岩土壌

樹齢 平均50年

栽培 有機農法

醸造/熟成 完熟した葡萄を手摘み収穫し、選果する。100%除梗してタンクに移し、10℃前後まで冷却する。タンクでの熟成期間は20-25日間。フレッシュさ、果実味の滑らかさ、濃厚さを追求しながら醸造する。ピジャージュとマセラシオンを積極的に取組み、澱引き、圧搾、清澄後、樽に移し、マロラクティック発酵する。合計約18-20ヵ月熟成。瓶詰め前に澱引きし、濾過はしない。アペラシオンの2/3は樽で熟成、新樽率最大20%。残りの1/3は砂岩製タンクを使用。