



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.- ブルゴーニュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール ガメイ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ブラックベリー、黒スグリなどの黒果実のアロマが広がり、柔らかい黒胡椒のようなスパイシーさも感じれる。素晴らしくエレガントで滑らか、フレッシュな味わいが口中を満たし、上質でしっかりとしたストラクチャーのフィニッシュで締めくくられる。

合う料理 サラダ、肉のタルト、肉や野菜の煮込み、魚、仔牛、冷製タプレ、ハードチーズなどと好相性。

葡萄品種 ピノ・ノワール 87%、ガメイ 13%

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 コート・ド・ニューイ、コート・ド・ボース

気候 大陸性気候

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 除梗後グレヴィティーフローでタンクに移す。約20日間マセラシオンし、パンチングダウンや丁寧なポンピングオーバーを行い色合いや風味を抽出する。

熟成 澱といっしょに厳選したフレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内10%新樽

酸度 3.23g/L

PH 3.68

残糖度 0.20g/L

受賞歴

サクラアワード2026 ゴールド!