# ブルゴーニュ ピノ・ノワール ウルシュリーヌ, ジャン・クロード・ボワセ (2024)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9357989




## 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、冷製タブレ、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・ニュイ、コート・ド・ボーヌ
**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！**

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