



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / ヴージョ

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / プルミエ・クリュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

容量： 750ml

説明

テイスティングノート エレガントで繊細、黒果実のアロマを示し、トリュフとスパイスを含む。凝縮して、グリルしたアーモンドとほのかな下草を伴い、素晴らしいミネラルへと続く。

合う料理 脂ののった魚、白肉、家ぎん、グリルした赤肉、チーズ（シトー、ブリア・サヴァラン、ルプロション、ヴァシュラン、モン・ドール）と好相性。

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

希望小売価格¥22,000（税込）

畑 / 醸造方法

土壌 水はけの良く砂利質な土壌

収穫 手摘み

醸造 30-50%は全房のブドウを使う。温度管理したタンクで21-28日間、自然の酵母といっしょにゆっくりと、優しく醸造を行う。手動でパンチダウンをし、抽出する。

熟成 オーク樽で16-18ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 3.33g/L

PH 3.57

残糖度 0.7g/L