



仕様

地域：ブルゴーニュ
スタイル：赤ワイン
葡萄品種：ピノ・ノワール
テイスト：辛口
アルコール度数(%)：12.4%

説明

テイスティングノート 輝く深いルビー色。ノーズは熟した赤や黒のフルーツにほのかなチョコレートの含みを持つ。果実味の繊細さが、タンニンを覆うというよりは補完している。チョコレートのような、ミネラル感の後味が続く。

合う料理 家さん、トマトソース添えの魚料理、アジア料理などと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール100%

希望小売価格 ¥33,330 (税込)

畑 / 醸造方法

気候 温暖な気候 **土壌** 石灰岩質土壌に、浅い表土 **収穫** 手摘み

醸造 完熟時期に手摘みで収穫。選果し、100%除梗後、桶へ移す。スキンコンタクトで20-25日間発酵する。澱引きし、压榨とセトリングし、マロラクティック発酵する。樽で14-18ヵ月熟成。澱引き後瓶詰を行う。ろ過は行わない。

熟成 18ヵ月樽発酵、100%新樽 **PH** 3.42 **残糖** 0.4g/100ml