ルイ・マックス ジュヴレ＝シャンベルタン レザロット (2019)

ルイ・マックス

フランス

9297144

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.- ジュヴレ・シャンベルタン

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： 13.0%

サーブ温度： 13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深いルビー色。ノーズは小さい果実（イチゴ、ブラックベリー）と花（スミレ）を示す。数年の熟成でなめし革、トリュフ、ジビエなど、より複雑な芳香へと展開する。味わいはフルボディ、とても力強く、素晴らしいストラクチャーと官能的なタンニンを持つ。

合う料理 赤肉全般、特にジビエのような風味の強い肉や、魚の赤ワイン煮等と合う。シトー、エポワス、ラミ・デュ・シャンベルタンなどのストロングチーズとも好相性。

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩土壌**気候** 大陸性気候
地質 石灰岩、粘土、泥灰土、シルト、小石からなる複雑な土壌。
収穫 手摘み
醸造 選果しながら手摘み収穫後、50%を除梗する。伝統的手法で醸造を行う。
熟成 オーク樽で18ヵ月熟成、内30%新樽

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