



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / コルトン・ブレッサント

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / グラン・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

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイastingノート 紫がかった深いルビー色。弾けるようなノーズはレッドカラントやラズベリーの赤果実を示し、スマイレや砂糖漬け果実の含みが支える。素晴らしく複雑な味わいを持ち、バランスの取れたタンニンと長い余韻の後味が続く。

合う料理 ローストした狩猟鳥や鴨の胸肉、黒トリュフ、グリルした赤身肉

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール畑は有名なコルトンの丘の下に位置する。石の多い土壌は1億4500万年以上前のもので、深みとフィネスを備えた赤ワインを生み出す。コルトンの中で最も繊細と言われており、突出したグラン・クリュワイン。

葡萄畑の位置 コルトン・ブレッサント

気候 大陸性気候

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘み収穫（2020年9月初旬）

醸造 手摘み収穫後、最低限のポンピングオーバーとパンチングダウンで数週間マセラシオンを行う。压榨し、澱といっしょにフレンチオーク樽で熟成。軽くろ過し瓶詰めする。

熟成 フレンチオーク樽で16ヵ月熟成、内30%新樽

酸度 5.84g/L

残糖度 0.10g/L