



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

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 鮮やかなルビー色。すっきりした、フレッシュな赤果実のノーズを示し、石灰質の含みを伴う。フレッシュで滑らかな、直線的な果実の風味を最初に感じる。ミッドパレットは中程度のウエイトを持ち、スムーズで繊細な後味が続く。

合う料理 ピリッとした赤果実のソース添えの白身肉料理、貝類、カツオやマグロなどの赤身魚と良く合う。

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

地質 白亜粘土質土壌、泥質石灰岩に由来し、斜面は石灰岩に覆われている

醸造 温度管理したステンレス桶で醸造手摘み収穫。選果し、100%除梗後タンクに移す。10℃前後まで葡萄を冷やし、20~25日間発酵。テイスティングしながら、パンチングダウンとポンピングオーバーを交互に行う。圧搾とセトリングし、マロラクティック発酵を行う。瓶詰め前に澱引きを1回行い、濾過はしない。

熟成 18~20ヵ月間熟成、内最大20%新樽