



## 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 / 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

アルコール度数(%)：13.4%

サーブ温度：15℃

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** 濃く凝縮したルビー色。黒果実の芳香を示し、石墨、ローストを伴い、微かなチョコレート背景を感じる。開いてくると見事な複雑味とストラクチャーが表れる。美しく調和していて、素晴らしい酸味に、ほのかなチョコレートを含む後味が続く。

**合う料理** 家きん、狩猟鳥、白身肉や黒トリュフと好相性

※ブルゴーニュ型グラスで飲む10分前に開ける

**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール / 平均樹齢120年/ギュイヨ方式

**飲み頃** 20年+

## 畑 / 醸造方法

**畑** ニュイ・サン・ジョルジュの北部、ヴォーヌ・ロマネの畑に隣接している区画（東向き）から造る/0.11ha

**標高** 230m

**土壌** 浅い砂質と砂利質シルト土壌

**密度** 10,000樹/ha.

**栽培** オーガニック栽培

**醸造** 成熟したタイミングで、選果しながら手摘みで収穫。年によって異なるが、少し冷やし、30~40%は房ごと桶で、20日~25日間発酵。压榨とセトリング後、樽でマロラクティック発酵を行う。18~24ヶ月間熟成。1回澱引きし、ろ過せず、瓶詰めする。

**熟成** 最大30%新樽で熟成

**生産量** 年間300本