



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 / 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(%)：12.5%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

芳醇で骨太な味わいと上質なタンニンを感じる

テイastingノート 美しい濃い赤色。サクランボの種、カシス、スパイスの含みの凝縮したアロマが開く。しっかりした骨格を持ち、ややがっしりした味わいを示し、上質なタンニンが特徴的。
葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール ほぼ粘土質と石を多く含む土壌

葡萄畑の位置 樹齢38年

地質 ほぼ粘土質と石を多く含む土壌

収穫 手摘み

醸造 畑で選果しながら手摘み収穫後、ワイナリーの選果台で2回目の選果を行う。100%除梗し、重力によりタンクへ移す。4日間のコールドマセラシオン（12℃）を含む、計17日間マセラシオンする。パンチングダウンを3回行い、土着酵母と一しょに発酵（酵素やタンニンは添加しない）。亜硫酸塩は使用しない。

熟成 澱と一しょにフレンチオーク樽で15ヵ月熟成、内45%新樽。