

ジャン・クロード・ボワセ サヴィニー・レ・ボーヌ プルミエ・クリュ レ・ピエ (2021)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9311671



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / サヴィニー・レ・ボーヌ

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(%)： 12.0%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量： 750ml

説明

ドライローズにはじまり胡椒の香りが絡み合う

テイスティングノート 美しい紫赤色。ノーズはドライローズ、レッドカラントのブーケを示し、胡椒の含みを伴う。バランスの取れた味わいは、ジューシーなストラクチャーを持つ。

合う料理 うなぎ、牛肉、鶏肉料理（焼き/煮込み）、チーズ（シャウルス、ブリー・ド・モー、トム・ド・サヴォワ、ルプロション・ド・サヴォワ、カンタル、モン・ドール、エポワス）などと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土質石灰岩と砂質土壌

葡萄畑の位置 サヴィニーの畑、レ・ピエ

気候 大陸性気候

地質 粘土質石灰岩と砂質土壌

収穫 手摘み

醸造 畑で選果し、ワイナリー到着後選果台で再度選果する。100%除梗後、グラヴィティフローでタンクに移し、4日間コールドマセレーション（12℃）と、15日間マセレーションする。土着酵母といっしょに発酵中、パンチングダウンを3回行う。

熟成 澱といっしょに12ヵ月熟成、内30%新樽。