



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%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量： 750ml

説明

テロワールを表現した果実味溢れるヴィンテージ

テイスティングノート 美しい鮮やかなルビー色。赤や黒果実のアロマを示し、ほのかなリコリスやドライローズを含む。口当たりは肉厚で、濃厚な味わいは、豊かな表情のフルーティーさを伴い、力強い後味が続く。2033年ごろまで飲み頃。

合う料理 ローストしたラム、鴨の胸肉、ジビエ、チーズ（エポワス、ラングル）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 石を多く含む土壌

葡萄畑の位置 ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ、レ・プリュリエ区画

気候 大陸性気候

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘み

醸造 30%は房ごと、4日間コールドマセラシオンし、計15日間マセラシオンする。4日パンチングダウンを行う。

熟成 フレンチオーク樽で13ヵ月熟成、内40%新樽

受賞歴

ザ・ワールド・オヴ・ファイン・ワイン92ポイント！

ティム・アトキン ブルゴーニュ2021スペシャル・レポート 95ポイント！