



## 仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / アロース・コルトン

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(%)：12.5%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** きれいなルビー色。牡丹、ラズベリー、胡椒、スモーキーな含みのブーケを示す。口に含むとフィネスを感じ、官能的で、しっかりとした後味が続く。上質なタンニンは時間を経て、更に洗練される。

**合う料理** 肉のグリルやソース煮、鶏肉のロースト、チーズ（エポワス）などと好相性

**葡萄品種** ピノ・ノワール

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 深い粘土質土壌

**葡萄畑の位置** アロース・コルトン

**気候** 大陸性気候

**地質** 主に深い粘土質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 50%房ごと、3日コールドマセラシオンし、桶で13日間マセラシオンする。パンチングダウンは4回行う。

**熟成** フレンチオーク樽で1年熟成、内33%新樽

## 受賞歴

ティム・アトキン：ブルゴーニュ21・スペシャル・レポート 91ポイント！

後続2022ヴィンテージ  
ジェームス・サックリング 96ポイント！