



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ポマール

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 綺麗なルビー色。赤果実、ブルーベリー、ほのかなスミレとシナモンを含む、表情豊かなアロマを示す。味わいは滑らかでしなやか、しっかりしたタンニンを少し感じ、素晴らしいフレッシュさを伴う後味が続く。

合う料理 ジビエ、ステーキ、ラム、牛のチーズや濃い風味のチーズなどと良く合う

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 酸化鉄を豊富に含む粘土石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 ポマールの畑、レ・ザルヴレ区画

気候 大陸性気候

地質 酸化鉄を豊富に含む粘土石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 100%除梗し、オーク桶で4日間コールドマセラシオン後、19日マセラシオンを行う。果帽を4回パンチダウンする。

熟成 フレンチオーク樽で13ヵ月熟成、内38%新樽

受賞歴

ジャンシス・ロビンソン 16.5+/20ポイント!

ザ・ワールド・オブ・ファイン・ワイン 90-91ポイント!

ティム・アトキン 91ポイント!