



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 / A.O.C.- ジュヴレ・シャンベルタン

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 きれいな深紅色。小さい実の赤果実、黒胡椒、スマイルとバニラを含む濃いアロマを示す。味わいはフレッシュで、ピロードのように滑らかなタンニンを持ち、若いうちから驚くほど飲みやすい一本。

合う料理 ビーフリブ、鳩、うさぎ、ローストしたラム、味の濃いチーズなどと好相性

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 多様な土壌：褐色の石灰岩、砂質、砂利などの粗い土壌など

葡萄畑の位置 ジュヴレ・シャンベルタン

気候 大陸性気候

地質 多様な土壌：褐色の石灰岩、砂質、砂利などの粗い土壌など

収穫 手摘み

醸造 全体の30%は房ごと醸造。オーク桶で3日間コールドマセラシオン後、9日間マセラシオンする。果帽のパンチングダウンを3回行い、デレスタージュする。

熟成 フレンチオーク樽で16カ月熟成、内46%新樽

受賞歴

ジャンシス・ロビンソン 16.5+/20ポイント！

ティム・アトキン 91ポイント！