



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / オー・コート・ドゥ・ニュイ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- オート・コート・ドゥ・ニュイ

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(%)：13.1%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃厚な色合い。ノーズはフレッシュな果実とスパイスを示す。力強く洗練された味わいで、溶け込んだ適度なタンニンが繊細な後味をもたらす。

合う料理 白身肉、家さん、チーズ

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

葡萄畑の位置 ヴージョ

気候 ヴージョ ヴィラージュ

地質 粘土と細かいマール石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 除梗し、温度管理したステンレスタンクで発酵。ポンピングオーバーしながら抽出する。

熟成 フレンチオーク樽で15-18ヵ月熟成

酸度 3.10g/L

PH 3.72

残糖度 0.20g/L