



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.- ブルゴーニュ

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(%)： 12.0%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 美しく鮮やかなルピー色。エレガントなブーケを示し、フレッシュな赤果実、軽やかな木、ほのかなカシスの芽を伴う。心地よい酸味を感じ、タンニンはとてもなめらか。素晴らしい一本。

合う料理 サラダ、肉のタルト、牛肉と野菜のポトフ、魚や仔牛料理、クスクスのサラダ、ゴーダチーズやハード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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボーヌ

気候 大陸性気候

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 葡萄は畑で選果し、ワイナリーに到着してから選果台で2回目の選果を行う。完全に除梗し、破碎はせず、重力によりタンクに送り込む。約20日間マセラシオンし、パンチングダウンと優しくポンピングオーバーを行い、抽出する。

熟成 澱といっしょにフレンチオーク樽で6ヵ月熟成、内10%新樽

受賞歴

ジャンシス・ロビンソン 16/20ポイント！