ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ レ・ボー モン, ベルターニャ (2022)

ドメーヌ・ベルターニャ

フランス

9330481

仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / ヴォーヌ・ロマネ

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： 13.8%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート チョコレートや砂糖漬けなどの、美しく多層な芳香を示す。たっぷりとした味わいはリッチで力強く、上質なタンニンも感じられる。
合う料理 ジビエ、赤身肉、チーズ（ブリー、サン・ネクテール、クロミエ）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

葡萄畑の位置 ヴォーヌ・ロマネ
気候 ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ レ・ボー モン
地質 水はけが良く、石を多く含む傾斜している土壌。
収穫 選果しながら手摘み収穫後、ワイナリーでも選果を行う。
醸造 30%は房ごと。最低3週間発酵する。
熟成 フレンチオーク樽で15-18ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 3.39g/L
PH 3.56
残糖度 0.30g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp