ブルゴーニュ ピノ・ノワール ウルシュリーヌ, ジャン・クロード・ボワセ (2023)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9332974

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℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しいガーネット色。エレガントブーケを示し、フレッシュなレッドベリー、黒胡椒、微かなバニラのニュアンスを伴う。味わいは滑らかで、フィニッシュはややスパイシー。
合う料理 サラダ、肉のタルト、肉や野菜の煮込み、魚、仔牛、冷製タブレ、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 房ごと2時間半かけて丁寧に圧搾し、果汁は12℃まで冷やし樽へ移す。土着酵母といっしょに、長期発酵を行う。
熟成 フレンチオーク樽で6ヵ月熟成、内10%新樽

受賞歴

サクラアワード2025　シルバー！

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