

仕様

地域：ブルゴーニュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ガメイ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：



説明

1. 2019 ジュリエナ ロシュ・ブルー

テイスティングノート 魅力的な層になった土やコショウを思わせる濃いベリー果実の、明らかに熟しているノーズを示す。すばらしいボリュームは美味しく、まるやかで、しなやかなミディアムウエイトの風味に、すばらしい深みと持続性がある。ベルベットのようテクスチャーを持ち、今すぐでも楽しむことができるが、5~8年のセラー貯蔵により展開する要素を備えている。

合う料理 コック・オ・ヴァン、ソース添えのジビエ鳥や家きんと好相性。

受賞歴 ワイン・エンスージアスト91ポイント、バーガウンド91ポイント

2. 2019 ジュリエナ レ・ムイエ

テイスティングノート 美しく、香り高い赤と黒果実の芳香を示し、わずかなスパイスと花のニュアンスが加わる。すばらしくリッチで、比較的洗練されたミディアムウエイトの風味を持ち、たっぷりとしたタンニンが支え、バランスが取れている。高い熟成のポテンシャルがある。

合う料理 ジビエ鳥や家きんと好相性。

受賞歴 ワイン・エンスージアスト91ポイント

3. 2019 ムーラン・ナ・ヴァン テール・ローズ

テイスティングノート プラム、カシス、土とたっぷりとしたスパイスの要素を含む、とても熟したアロマを示す。滑らかなビーズ状のミネラルを放つ、繊細で特徴的な含みを持つ、美味しいミッドウエイトの風味。後味は濃く、しっかりして、複雑。

合う料理 赤肉のジビエやミディアムテイストのチーズと好相性

受賞歴 ワイン・エンスージアスト92ポイント

4. 2019 フルーリー ヴィエイユ・ヴィーニュ

テイスティングノート 鮮やかな赤。リッチでピロードのようなテクスチャーは、果実とアイリス、スマイル、夏のバラ、ピーチ、カシス、赤果実などの花の芳香がエレガントに混ざり合う。フルーリーは、クリュの中でも最も女性的。

合う料理 ラム、家きん、白肉などと好相性

受賞歴 ワイン・エンスージアスト91ポイント

5. 2018 ジュリエナ クロ・デ・シェール

テイスティングノート 香り高く美しいノーズは、様々な赤果実のアロマに、スパイスと柔らかな土のニュアンスが混ざる。滑らかな口当たりは、まるやかですばらしいテクスチャーとミッドウエイトの風味を持ち、熟したタンニンとリッチな後味が形作る。

合う料理 牧場で育てられたリムーザン種の仔牛のソテーのような肉と好相性

受賞歴 ワイン・エンスージアスト91ポイント

5. 2019 モルゴン コルスレット

テイスティングノート 複雑なノーズは、プラムポッシュ、スパイス、豊富な土、そして素晴らしいほのかな黒胡椒の特徴を表す。良いボリュームと生き生きとした美味しいミッドウエイトの風味は、良い輪郭を持ち、若々しく複雑な後味へと続く。モルゴンの特徴的な香りがほのかに感じられる。

合う料理 濃厚な肉料理、ジビエ、チーズと好相性

受賞歴 ワイン・エンスージアスト93ポイント、ブルグハウンド91ポイント