



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / コート・ドウ・ニュイ

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

容量：750ml

説明

テイスティングノート 繊細でエレガント。黒果実の香りとトリュフ、スパイスを含む。焼いたアーモンドとオークの強い風味、すっきりしたミネラルが続く。繊細で滑らかなタンニンが特徴。

合う料理 脂ののった魚、白肉、鶏肉、グリルした赤肉、チーズ（アペイ・ド・シトー、プリア・サヴァラン、ルプロションチーズ、ヴァシュラン・モン・ドール）と好相性。

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

土壌 水はけの良い砂利質土壌

醸造 成熟した30-50%を選果、葡萄すべてを使い、葡萄の自然酵母と温度管理されたタンクにて発酵を行う。パンチダウンを行い、21-28日間熟成。

熟成 オーク樽、内50%新樽、16-18ヵ月熟成。