



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / コート・ドゥ・ニュイ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / グラン・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(%)：13.5%

サーブ温度：15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃く深いルビー色。黒果実の香りが支配し、スマイレやシャクヤクの含みを持つ。最初は閉じているが少々空気に触れることで、甘いスパイスや複雑で肉付きの良い香りの含みが立ち上る。風味は大きくしっかりとしていて、たくましい味わいを持ち、中程では非常に豊かで、芳香の強い風味はフィニッシュまで続く。最後までよいストラクチャーを持つ。

合う料理 蒸し焼きやローストした赤肉料理、ジビエに最適。ウナギのソースなどかかった脂ののった魚料理も好相性。

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

気候 穏やかな気候 **土壌** 粘土石灰質土壌（赤シルトと石灰質の砂利混じりの土壌） **収穫** 手摘み

醸造 最適な時期に手摘み収穫、選果後100%除梗し、桶に入れる。果皮と接触させ20-25日間発酵。澱引き、压榨、安定化の後マロラクティック発酵を経て14-18ヶ月樽熟成。澱引きし、フィルター掛けをせず、瓶詰する。100%新樽熟成

熟成 18ヵ月間樽熟成

PH 3.49