



仕様

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- ボジョレー

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(%)： 13.8%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量： 750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 香り高く、素晴らしく綺麗なノーズは、様々な赤いベリー、スパイス、柔らかい土のニュアンスが混ざり合う。口当たりが良く、美味しく、まろやかで、きれいなテクスチャーは、中程度のウエイトの風味を持つ。熟したタンニンを含む、リッチな後味により形作られている。
合う料理 農場で育てられたリムーザン仔牛のソテーのような繊細な肉料理などと好相性
葡萄品種 100% ガメイ

畑 / 醸造方法

テロワール 花崗岩と閃緑岩（青い石）が混じった岩石地域

葡萄畑の位置 ジュリエナ

気候 大陸性気候（標高310m）

地質 デポニエン（4億年）とカーボニフェール（花崗岩）土壌

収穫 手摘み

醸造 70%除梗し、毎日1回パンチングダウンを8-10日行い、次に1日1回ポンピングオーバーしながら、計16-19日間発酵する。テイスティングは頻繁に行い、抽出日を特定する。

熟成 ドゥミ・ミュイ(500L)の古樽で12ヵ月熟成後、澱引きし、ブレンドする。

酸度 3.35g/L

PH 3.55g/L

残糖度 0.2g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 91ポイント！