



仕様

地域：フランス / 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：13.6%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

テイスト 繊細なノーズは牡丹、イチゴ、ドライローズのアロマが際立ち、はっきりとした女性的さを示し、黒い果実のジャムや甘いスパイスを含む味わいが現れる。タンニンは滑らかで、深みを感じる。力強さと長い余韻を持つ。熟成に最適なピノ・ノワールであり、今後15年間は優雅に熟成する。

合う料理 牛肉のマディラソース添え、鶏肉のロースト、ポルチーニのパスタ、マグロのグリルステーキ

畠 / 醸造方法

テロワール 石灰岩、石灰質の小石、粘土が混ざった土壌

気候 大陸性

地質

収穫 手摘み後、テーブルで選果

醸造 100%除梗し、ステンレス・スティール桶へグラヴィティフローにより移される。数週間マセラシオンし、ポンピングオーバーやパンチングダウンは必要最低限としている

熟成 フレンチ・オーク樽で18ヶ月熟成、内20%新樽

酸度 5.54g/l

残糖度 0.4g/l