



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ニュイ・サン・ジョルジュ

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

アルコール度数(%)：13.9%

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 サワーチェリーを思わせる美しい鮮やかな赤色。ノーズは非常にフレッシュで表情豊か、パルサミコ、スパイスの効いたアロマ（クミン、野生のタイム）に、チェリーやサワーチェリーのフルーティーな含みを伴い、砂糖でコーティングしたアーモンドやマジパンの甘い芳香によりまるやかさを示す。口当たりは素晴らしく滑らかで、フレッシュな酸味と、野バラ、ベイリーフ、樹皮、魅惑的な休閒地のニュアンスが支える。微かなミネラルとしっかりしたタンニンは、今後数ヶ月で溶け込む。味わいは驚くほどピュアで、心地よい余韻の後味が続く。

合う料理 赤肉、チーズ、ジビエなどと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール

在庫1点のみの商品です！！

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ニュイ・サン・ジョルジュ

気候 ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ レ・ミュルジェ

地質 石を含む、深い土壌。水はけが良い。

収穫 手摘み

醸造 30-50%は房ごと。温度管理したタンクで3-4週間発酵を行う。

熟成 オーク樽で15-18ヵ月熟成、内50%新樽。

酸度 3.64g/L

PH 3.54

残糖度 0,7g/L以下

受賞歴

後続2020ヴァンテージ

サクラアワード2023 シルバー！