



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ

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(%)：13.4%

サーブ温度：15℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイastingノート 濃く凝縮したルビー色。黒果実の芳香を示し、石墨、ローストを伴い、微かなチョコレートを背景に感じる。開いてくると見事な複雑味とストラクチャーが表れる。美しく調和していて、素晴らしい酸味に、ほのかなチョコレートを含む後味が続く。

合う料理 家さん、狩猟鳥、白身肉や黒トリュフと好相性

※ブルゴーニュ型グラスで飲む10分前に開ける

葡萄品種 100% ピノ・ノワール / 平均樹齢120年 / ギュイヨ方式

飲み頃 20年+

畑 / 醸造方法

畑 ニュイ・サン・ジョルジュの北部、ヴォーヌ・ロマネの畑に隣接している区画（東向き）から造る/0.11ha

標高 230m

土壌 浅い砂質と砂利質シルト土壌

密度 10,000樹/ha.

栽培 オーガニック栽培

醸造 成熟したタイミングで、選果しながら手摘みで収穫。年によって異なるが、少し冷やし、30~40%は房ごと桶で、20日~25日間発酵。压榨とセトリング後、樽でマロラクティック発酵を行う。18~24ヶ月間熟成。1回澱引きし、ろ過せず、瓶詰めする。

熟成 最大30%新樽で熟成

生産量 年間300本