



## 仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ヴォーヌ・ロマネ

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(%)：14.1%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 濃い紫色。ノーズはブラックベリーなどの黒果実を示し、エアレーションと共に展開する。驚く程凝縮した味わいに、見事なテクスチャーと長い余韻が続く。少し控えめだが、しっかりしたタンニンを感じる。

**合う料理** ジビエ、赤肉、ブリー/サン・ネクテール/クロミエなどのチーズと好相性。

**葡萄品種** ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** ヴォーヌ・ロマネ

**気候** ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ ボー・モン

**地質** 水はけが良く、石を多く含む傾斜している土壌。

**収穫** 選果しながら手摘み収穫後、ワイナリーでも選果を行う。

**醸造** 30-50%房ごと、温度管理しながら最低3週間発酵する。

**熟成** フレンチオーク樽で15-18ヵ月熟成、内50%は新樽