



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- コート・ドゥ・ヌイ・ヴィラージュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール ガメイ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.8%

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

テイスティングノート 鮮やかなルビー色。完熟した野生のベリーを示し、背景にスパイスを伴い、熟成によるほのかなローストと赤い花の複雑なブーケが表れる。果実味が前面に出ていて、バランスの取れたタンニンのストラクチャーを持ち、後味はフレッシュで一貫して芳醇。

合う料理 グリルや焼いた赤身肉、プロヴァンス風のベジタリアン料理

葡萄品種 ピノ・ノワール、ガメイ

畑 / 醸造方法

テロワール ブルゴーニュ

気候 温暖

地質 茶色で部分的な石灰岩土壌。斜面

収穫 手摘み

醸造 最適な熟度で手摘み収穫後選果し、100%除梗後、タンクに移す。果皮といっしょに20-25日間発酵し、澱引き、压榨、セトリング後マロラクティック発酵する。樽（100%新樽）で14-18ヵ月熟成し、澱引後ろ過はせず、瓶詰めする。

熟成 オーク樽で18ヶ月熟成を行う。