



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / アロース・コルトン

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / ブルミエ・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：12.5%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート きれいなルビー色。牡丹、ラズベリー、胡椒、スモーキーな含みのブーケを示す。口に含むとフィニスを感じ、官能的で、しっかりとした後味が続く。上質なタンニンは時間を経て、更に洗練される。

合う料理 肉のグリルやソース煮、鶏肉のロースト、チーズ（エポワス）などと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 釀造方法

テロワール 深い粘土質土壤

葡萄畠の位置 アロース・コルトン

気候 大陸性気候

地質 主に深い粘土質土壤

収穫 手摘み

醸造 50%房ごと、3日コールドマセラシオンし、桶で13日間マセラシオンする。パンチングダウンは4回行う。

熟成 フレンチオーク樽で1年熟成、内33%新樽

受賞歴

ティム・アトキン：ブルゴーニュ21・スペシャル・レポート 91ポイント！

後続2022ヴィンテージ
ジェームス・サックリング 96ポイント！

後続2023ヴィンテージ
ブルゴーニュ・オージュルデュイ 14.5ポイント！