



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(%)：12.5%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しい深紅色。赤果実、スパイス、チェリーの濃いアロマを示し、ほのかに木の含みも感じる。口当たりはピロードのように滑らかで、たっぷりとした長い余韻と、引き締まったタンニンが続く。

合う料理 グリル肉、ジビエ、チーズ（マンステール、マロワール）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 / 醸造方法

テロワール 石を多く含む土壌

葡萄畑の位置 ボーヌの畑、レ・グレーヴ区画

気候 大陸性気候

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘み

醸造 30%は房ごと醸造。オーク桶で4日間コールドマセラシオン後、12日間マセラシオンする。2回果帽のパンチダウンを行う。

熟成 フレンチオーク樽で13ヵ月熟成、内44%新樽

受賞歴

ジャンシス・ロビンソン 17/20ポイント！

ティム・アトキン 94ポイント！