



## 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 / A.O.C.- ジュヴレ・シャンベルタン

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** きれいな深紅色。小さい実の赤果実、黒胡椒、スマイルとバニラを含む濃いアロマを示す。味わいはフレッシュで、ピロードのように滑らかなタンニンを持ち、若いうちから驚くほど飲みやすい一本。

**合う料理** ビーフリブ、鳩、うさぎ、ローストしたラム、味の濃いチーズなどと好相性

**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** 多様な土壌：褐色の石灰岩、砂質、砂利などの粗い土壌など

**葡萄畑の位置** ジュヴレ・シャンベルタン

**気候** 大陸性気候

**地質** 多様な土壌：褐色の石灰岩、砂質、砂利などの粗い土壌など

**収穫** 手摘み

**醸造** 全体の30%は房ごと醸造。オーク桶で3日間コールドマセラシオン後、9日間マセラシオンする。果帽のパンチングダウンを3回行い、デレスタージュする。

**熟成** フレンチオーク樽で16カ月熟成、内46%新樽

## 受賞歴

ジャンシス・ロビンソン 16.5+/20ポイント！

ティム・アトキン 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 93ポイント！