



## 仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ニュイ・サン・ジョルジュ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- ニュイ・サン・ジョルジュ

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** きれいなガーネット色。黒果実、チェリー、トーストのアロマを示す。口当たりは非常にピュアでフレッシュ、後味は少し収斂性を感じる。

**合う料理** 鴨の胸肉、ステーキ、ジビエ、牛のチーズや濃い風味のチーズなどと良く合う

**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** ニュイ・サン・ジョルジュ

**気候** 大陸性気候

**地質** 多様な土壌：褐色の石灰岩と砂利などが混ざる粗い土壌手摘み

**収穫** 手摘み

**醸造** 全体の30%は房ごと醸造。4日間コールドマセラシオン後、10日間マセラシオンする。果帽のパンチングダウンを4回行う。

**熟成** フレンチオーク樽で13ヵ月熟成、内43%新樽

## 受賞歴

ジャンシス・ロビンソン 16.5/20ポイント！