



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 さ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！