



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ポマール

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- ポマール

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astingノート 鮮やかな紫色。フレッシュなブラックベリーとカシスの芳香が広がり、胡椒のような含みも感じる。まろやかでフルーティーな味わいは、滑らかなタンニンを伴う後味が続く。
合う料理 ステーキ、鴨の胸肉、ジビエ、ストロングチーズ（エポワス、コンテ）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 ブレスキュル：急傾斜の区画で、石灰質土壌が主体。ラ・コンボ：丘の中腹にある粘土質土壌の区画

葡萄畑の位置 ポマール

気候 大陸性気候

地質 ブレスキュル：急傾斜の区画で、石灰質土壌が主体。ラ・コンボ：丘の中腹にある粘土質土壌の区画"

収穫 手摘み

醸造 100%除梗し、4日間コールドマセラシオン後、18日間マセラシオンする。パンチングダウンを5回行う。

熟成 フレンチオーク樽で1年間熟成、内43%新樽

受賞歴

後続2022ヴィンテージ
ジェームス・サックリング 94ポイント！