



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / クロ・ド・ヴージュ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / グラン・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(%)：13.6%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 紫色がかったガーネット色。ノーズはブラックチェリーの骨格にカカオコーヒーの含みが際立つ。滑らかで洗練された味わいに、生き生きとした酸味が力強く調和のとれた後味をもたらす。

合う料理 シカ肉、ノウサギ、イノシシ、チーズ（ヴァシュラン、モン・ドール、サン・ネクテル、シトー）

葡萄品種 100%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

葡萄畑の位置 ヴージュ

気候 クロ・ド・ヴージュ

地質 石灰岩質の砂利と茶色の粘土質土壌

収穫 手摘み

醸造 完全に除梗し、ゆっくりと温度管理した桶型ステンレスタンクで長期発酵（21-24日間）する。

熟成 フレンチオーク樽で16-18ヵ月熟成、100%新樽

酸度 3.15g/L

PH 3.66

残糖度 0.2g/L以下