



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / ヴォーヌ・ロマネ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / プルミエ・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(%)：13.4%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きと深みのある、土っぽい色合い。ノーズは力強く滑らかで、熟した果実と牡丹を含む。濃厚で味わい深い口当たりは、バランスの取れたヴィンテージを際立たせている。
合う料理 ジビエ、赤身肉、チーズ（ブリー、サン・ネクテル、クロミエ）
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

葡萄畑の位置 ヴォーヌ・ロマネ

気候 ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ ボー・モン

地質 水はけが良く、石を多く含む傾斜している土壌。

収穫 選果しながら手摘み収穫後、ワイナリーでも選果を行う。

醸造 25%は房ごと。長くコントロールされた発酵を最低3週間行う。

熟成 フレンチオーク樽で15-18ヵ月熟成、内50%新樽