



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 / 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(%)：13.5%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しいルビー色。魅惑的でフローラルなノーズを示し、フレッシュなレッドベリー、イチゴジャム、砕いた木の含みを伴う。たっぷりとした味わいに、生き生きとしたタンニンが感じられ、素晴らしくバランスの取れた一本。

合う料理 リブステーキ、キジ、野ウサギ、ラムのロースト、風味の強い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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 酸化鉄を豊富に含む粘土石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 ポマールの畑、レ・ザルヴレ区画

気候 大陸性気候

地質 酸化鉄を豊富に含む粘土石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 畑で選果し、2回目の選果を選果台で行う。葡萄は100%除梗し、グラヴィティーフローでタンクに移す。2日間のコールドマセラシオン（12℃）を含む、合計19日間のマセラシオンする。土着酵母といっしょに発酵。4回パンチングダウン。

熟成 フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内30%新樽