



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(%)：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 輝きのあるルビー色。凝縮した黒果実、スパイス、ミネラルのアロマが表れる。力強い味わいは魅力的で、ウッディな風味に、長く美しい後味が続く。

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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 石を多く含む土壌

葡萄畑の位置 ニュイ・サン・ジョルジュ、レ・シャルボニエール区画

気候 大陸性気候

地質 石を多く含む土壌

収穫 手摘み

醸造 畑で選果し、選果台で2回目の選果を行う。50%の葡萄は除梗し、残りは房ごとタンクにグラヴィティーフローで移す。4日間のコールドマセラシオン（12℃）を含む、合計23日間マセラシオンする。土着酵母といっしょに発酵。3回パンチングダウン、硫黄無添加。

熟成 澱といっしょにフレンチオーク樽で15ヵ月熟成、内43%新樽

受賞歴

ジェームス・サックリング 95ポイント！