



## 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 / 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** 美しいガーネット色。濃いノーズはブラックチェリー、バラ、トーストの含みを示す。味わいは力強く、フィニッシュにはミネラルのニュアンスが感じられる。

**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 プルミエ・クリュ、レ・プリュリエ区画

**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、残りは房ごとグラヴィティーフローでタンクに移す。3日間のコールドマセラシオン（12℃）を含めて、合計20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** フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内33%新樽

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 96ポイント！