



仕様

原産地呼称：フランス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ガメイ・ノワール

テイスト：辛口

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 生き生きとした紫がかった濃いチェリーレッド色。表情豊かなノーズは赤と黒果実（熟したラズベリーとチェリー）が混ざり合う。フレッシュな味わいは熟したチェリーを感じ、柔らかく、素晴らしいストラクチャーを持つ。

合う料理 ビストロの定番料理、グリルした肉、サラダ、パスタなどと好相性。

葡萄品種 100% ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン

畑 / 醸造方法

樹齢 平均樹齢35年

土壌 粘土石灰岩土壌

収穫 選果しながら手摘み収穫

醸造 伝統的なセミ・カルボニック発酵を温度管理しながら4-5日間行う

受賞歴

ボージョレ・ヌーヴォー・リヨン杯 ゴールド&グランプリ・デュ・トロフィー！
※グランプリ・デュ・トロフィーは、17銘柄のみに与えられる荣誉ある賞です。