



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- ブルゴーニュ

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(%)：12.0%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しいガーネット色。エレガントブーケを示し、フレッシュなレッドベリー、黒胡椒、微かなバニラのニュアンスを伴う。味わいは滑らかで、フィニッシュはややスパイシー。
合う料理 サラダ、肉のタルト、肉や野菜の煮込み、魚、仔牛、冷製タブル、ハード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 粘土石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボーヌ

気候 大陸性気候

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 葡萄は畑で選果し、ワイナリーに到着してから選果台で2回目の選果を行う。完全に除梗し、破砕はせず、重力によりタンクに送り込む。約20日間マセラシオンし、パンチングダウンと優しくポンピングオーバーを行い、抽出する。

熟成 澱といっしょにフレンチオーク樽で6ヵ月熟成、内10%新樽