ヴジョー”クロ・ドゥ・ラ・ペリエール”, ベルターニャ (2019)

9253535

ドメーヌ・ベルターニャ

フランス



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / ヴージョ

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

容量：750ml

説明

テイスティングノート エレガントで繊細、黒果実のアロマを示し、トリュフとスパイスを含む。凝縮して、グリルしたアーモンドとほのかな下草を伴い、すばらしいミネラルへと続く。
合う料理 脂ののった魚、白肉、家きん、グリルした赤肉、チーズ（シトー、ブリア・サヴァラン、ルブロション、ヴァシュラン、モン・ドール）と好相性。
葡萄品種 100% ピノ・ノワール

希望小売価格￥22,000（税込）

畑 / 醸造方法

土壌 水はけの良く砂利質な土壌
収穫 手摘み
醸造30-50%は全房のブドウを使う。温度管理したタンクで21-28日間、自然の酵母といっしょにゆっくりと、優しく醸造を行う。手動でパンチダウンをし、抽出する。
熟成 オーク樽で16-18ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 3.33g/L
PH 3.57
残糖度 0.7g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp