ホフマン・ジャイエ　コート・ドゥ・ニュイ・ヴィラージュ (2018)

9282245

ホフマン・ジャイエ

フランス

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.- コート・ドゥ・ニュイ・ヴィラージュ

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(%)： 12.8%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかなルビー色。ノーズは完全に熟したワイルドベリー類にスパイシーな含みのアロマを持つ。少々熟成からの焙煎したアロマが、赤い花のフローラルなブーケの複雑さを引き出す。最初前面にでた果実味が、後になるとバランスの取れたタンニンの組成を示す。フレッシュで一貫した芳香の強い余韻のフィニッシュを持つ。

合う料理 赤肉のフライやグリル、プロヴァンス風のベジタリアン料理と好相性。

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

気候 穏やかな気候　**土壌** 褐色で部分的に石灰岩質土壌、なだらかな斜面　**収穫** 手摘み

醸造最適な時期に手摘み収穫、選果後100%除梗し、桶に入れる。果皮と接触させ20〜25日間発酵。澱引き、圧搾、安定化の後マロラクティック発酵を経て14〜18ヶ月樽熟成。澱引きし、フィルター掛けをせず、瓶詰する。100%新樽熟成

熟成 18ヵ月間100%新樽で熟成を行う。　**PH** 3.32

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