# シャトー・ドゥ・ポマール ヴォルネイ (2018)

9290479

シャトー・ドゥ・ポマール

フランス




## 仕様

地域： フランス / 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(%)： 13.6%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 繊細なノーズは牡丹、イチゴ、ドライローズのアロマが際立ち、はっきりとした女性的さを示し、黒い果実のジャムや甘いスパイスを含む味わいが現れる。タンニンは滑らかで、深みを感じる。力強さと長い余韻を持つ。熟成に最適なピノ・ノワールであり、今後15年間は優雅に熟成する。

**合う料理** 牛肉のマディラソース添え、鶏肉のロースト、ポルチーニのパスタ、マグロのグリルステーキ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 石灰岩、石灰質の小石、粘土が混ざった土壌
**気候** 大陸性
**地質**
**収穫** 手摘み後、テーブルで選果
**醸造** 100%除梗し、ステンレス・スティール桶へグラヴィティフローにより移される。数週間マセラシオンし、ポンピングオーバーやパンチングダウンは必要最低限としている
**熟成** フレンチ・オーク樽で18ヵ月熟成、内20%新樽

**酸度** 5.54g/l
**残糖度** 0.4g/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