



概要
Beaujolais

ブドウ品種
Gamay

テロワール
粘土石灰質土壌



プレゼンテーション

「ブルゴーニュの南端に位置するワイン産地、ボージョレーは、ここで生まれたガメイというぶどう品種が他では類を見ないほどに表現される必見の地域です。

ワインの伝統を持つジャルニユとその丘陵地帯は、ソーヌ川の谷を一望できる美しい景色が広がっています。村を見下ろすようにそびえる12世紀

醸造/熟成

マセラシオン発酵は、10日間、温度調整されたオープンタンクで行われます。

5〜6ヶ月、ステンレスタンクで熟成されます。

テイasting

ブーケはフレッシュでタイプがあり、イチゴやラズベリーの赤い果物のノートがあります。口当たりは丸くて柔らかく、グルメな味わいです。爽やかで果実味豊かなフィニッシュ。

サービス

12〜13 で提供されます。

若いうちに楽しむか、果実の楽しみを保つために3年以内にお楽しみください。

料理との組み合わせ

Charcuterieとチーズの盛り合わせ

ベジタリアン向けの前菜とメイン料理

焼き肉や焼き鳥

賞

Wine Spectator: 86/100 (2020)

Wine Enthusiast: 87/100 (2019)

Wine Enthusiast: 90/100 (2018)

ワイン スペクテーター : 86/100 (2020年)

ワイン愛好家 : 87/100 (2019年)

ワイン愛好家 : 90/100 (2018年)

