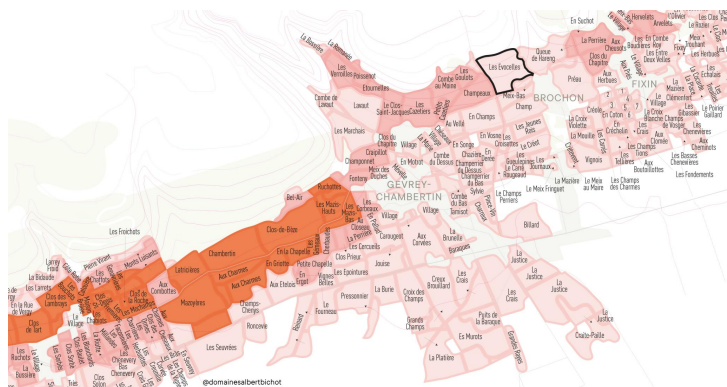




概要
Bourgogne

ブドウ品種
Pinot Noir

テロワール
石灰質粘土質地盤上の褐色土壌



プレゼンテーション

コート・ド・ニュイの重要な産地であり、規模も名声も大きいジュヴレイ＝シャンベルタンは、多様なテロワールで特徴付けられています。ここでは白ワインは作られず、ピノ・ノワールだけが栽培されています。「エヴォセル」のクリマは、産地の最北部に位置し、丘の頂上に位置しています。標高、東向きの

醸造/熟成

手摘み収穫、ワイナリー到着時のブドウの選別。温度調節された木製タンクでの発酵マセレーションは18～21日間続く。オーク樽での熟成（新樽25～35%）は14～16ヶ月間続く。

テイasting

複雑なブーケ、赤い果実（イチゴ、チェリーなど）の香りが、繊細なグリン、バニラ、リコリスのニュアンスと結びついています。口に含むと、この豊かでバランスの取れたワインは、存在感のあるが繊細なタンニンの構造によってバランスが取れています。また、東向きの高台の土壌によって生み出されたミ

サービス

15-16Cで提供してください。
保存：5～7年以上。

料理との組み合わせ

焼が り肉またはソースかけの肉（牛肉、羊肉、狩猟肉）
中辛から濃いチーズ

賞

Jasper Morris : 90-92/100 (2022)
Tim Atkin : 93/100 (2020)
Jancis Robinson : 16++/20 (2019)
Decanter : 93/100 (2018)

