



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Gamay 65%, Pinot Noir 35%

テロワール
粘土石灰岩と花崗岩地帯

プレゼンテーション

このワインの原料であるピノ ノワールとガメイのブドウは、コート・ドール地方とソーヌ＝エ＝ロワール県北部の畑で栽培され、一緒に醸造されます。ピノ ノワールは粘土質石灰岩の土壌で栽培され、エレガンスと繊細さをもたらし、一方、ガメイは石灰岩または花崗岩

醸造/熟成

12～14日間、温度調節されたステンレスタンクでの発酵浸漬。8～9ヶ月間、ステンレスタンクでの熟成。

テイasting

非常に新鮮な果実のニュアンス（ラズベリー、いちご）を持つ花束。口当たりは柔らかく、繊細で調和のとれた素材が豊かです。タバコのブロンドのニュアンスが残るフィニッシュ。

サービス

14-15 で提供します。果実の楽しみを保つため、新鮮なうちにまたは3年以内にお楽しみください。

料理との組み合わせ

盛り合わせ
焼かれた肉と鳥肉
あまり濃いチーズ

