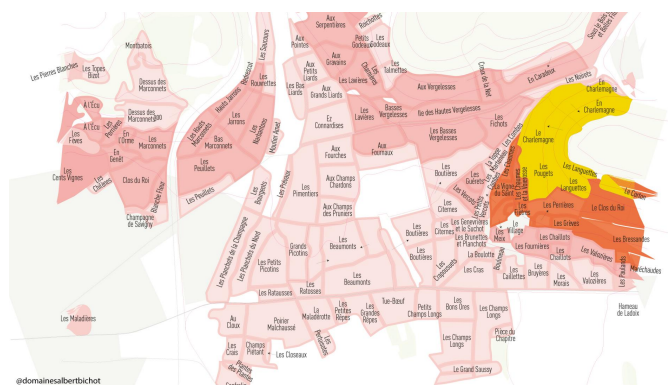




概要
Bourgogne

ブドウ品種
Pinot Noir

テロワール
粘土石灰質土壌

プレゼンテーション

ビュヌの中心部に位置するショレ レ ビュヌの町は、サヴィニー レ ビュヌとアロックス コルトンに隣接しており、主に赤ワインを生産しています。土壌は、石灰質の粘土質で、石が豊富な古い堆積錐の上にあり、よく排水されています。

醸造/熟成

手摘み収穫、醸造所到着時のブドウの選別。温度調整された木製タンクでの発酵マセレーションは18〜21日間続けられます。オーク樽での熟成（新樽15〜20%）は14〜16ヶ月続きます。

テイスティング

フルーティーで熟した赤い果物（チェリーやラズベリーなど）の香りが繊細なブーケを形成し、焼かれたニュアンスがいくつか加わり、時間の経過とともにスパイシーでわずかに動物的なニュアンス（革や麝香など）へと変化していきます。口当たりは柔らかく丸みを帯び、上品なタンニンの

サービス

15-16Cで提供してください。
保存：3〜5年以上。

料理との組み合わせ

赤身と白身の肉、ローストまたは煮込みチーズ、中程度の風味

賞

Wine Spectator : 90/100 (2020)
Wine Enthusiast : 91/100 (2018)

ワイン スペクテーター : 90/100 (2020)
ワイン エンスージアスト : 91/100 (2018)

