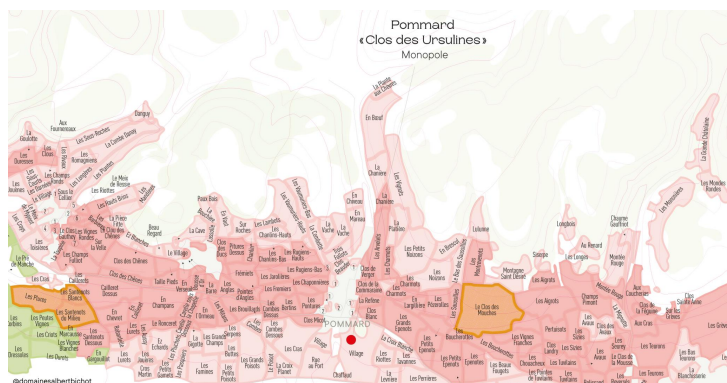


POMMARD "CLOS DES URSULINES" MONOPOLE DOMAINE DU PAVILLON



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Pinot Noir

テロワール

粘土質石灰岩土壤に白い粘土が含まれています。
ぶどう栽培面積 : 3,76 se traduit en japonais par '3.76' ha
平均樹齢 : 35-40: 35-40 years old



プレゼンテーション

Pommardの中心部からわずか数歩の場所に位置する「Clos des Ursulines」は、数百年前からある松の木でいっぱいの平和な場所です...この静けさが、このぶどう畑の最初の所有者であるウルスリン修道院の修道女たちをすでに魅了していたことは間違いありません。ほぼ4ヘクタールの単独所有地で、この区画はPommardの南端に位置し

醸造/熟成

手摘み収穫、醸造所に到着したブドウの選別。18〜21日間の木製タンクでの発酵マセレーション。14〜16ヶ月のオーク樽での熟成（新樽20〜30%）。

テイasting

赤い果物（チェリー、カシス、イチジク...）と黒い果物の香りをマリアージュさせた深いブーケ、花のノート（スイスイ、バラ、シャクヤク...）、繊細な木のニュアンスとスパイスのタッチ。これらは時間とともに動物的で森の下のニュアンスに進化します。豊かで丸みを帯びた口当たり、熟したタンニンで支え

サービス

15〜16°C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

焼かゝり肉やソースかけの肉料理（牛肉、鴨、豚肉、猟獣）
中辛から濃厚なチーズ

賞

Revue du Vin de France : 92/100 (2022)
Decanter : 94/100 (2022)
James Suckling : 94/100 (2020)
Wine Enthusiast : 94/100 (2019)

フランスワイン評論 : 92/100 (2022)
Decanter : 94/100 (2022)
James Suckling : 94/100 (2020)
Wine Enthusiast : 94/100 (2019)

