



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Pinot Noir

テロワール
粘土質石灰岩地帯



プレゼンテーション

「ジュヴレイのグラン クリュの中心部に位置し、シャルムとシャペル＝シャンベルタンの間、有名なクロ ド ベーズの下にあるグラン クリュ グリオット＝シャンベルタンは、約2.7ヘクタールに広がっています。これはジュヴレイ＝シャンベルタンの9つのグラン クリュの中で最も小さいものです。その名前は、その香りでは

醸造/熟成

手摘み、醸造所到着時にブドウを選別します。
発酵マセレーションは、18～21日間、温度調整された木製タンクで行われます。
オーク樽での熟成（新樽の40～50%）は、16～18ヶ月行われます。

テイasting

濃厚なブーケは、赤い果実や黒い果実、花（バラ、牡丹）のノートと、時間の経過とともにより複雑な香り（林床、革など）に変化していく微妙なスパイシーなノートが現れる。口に含むと、この力強く、豊かで樹液に満ちたワインは非常にエレガントに表現される。

サービス

16-17Cで提供してください。
長期熟成ワイン：7～10年以上。

料理との組み合わせ

肉料理（牛肉、羊肉、豚肉、猟獣、鴨）を細かく調理したり、ローストしたり、ソースで提供します。
中辛から濃厚なチーズ
理想のレシピ：赤ワインソースの牛フィレ

賞

Vinous : 93-95/100 (2019)
Allen Meadows : 91-94/100 (2019)

スマートフォンで
の詳細情報



www.albert-bichot.com

