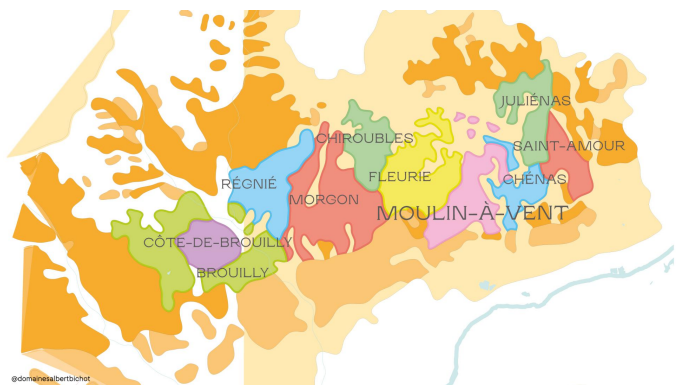




概要
Beaujolais

ブドウ品種
Gamay

テロワール
花崗岩と砂質で、わずかに粘土質

プレゼンテーション

私たちの「Mr NO」というワインは、クアンシエ地域で生産されたブドウから作られており、ブリュイユとコート・ド・ブリュイユの西に位置する急峻な地域であり、非常に優れたボージョレー・ヴィラージュが知られています。南側のブリュイユとボージョレー・ヴィラージュ地域の境界に位置するブラセ地域からのブドウもブレン

醸造/熟成

酵母の足の作成。約10日間、温度調整された開放タンクでの発酵マセラシオン。約6〜7ヶ月間、ステンレスタンクでの熟成。

テイasting

非常に香り高いブーケ、赤い果物や黒い果物（イチゴ、ラズベリー、カシスなど）のニュアンス。消化しやすく、上品なシルキーなタンニンで包まれた美味しい口当たり。すべての季節をスムーズに過ごす理想的なワイン。

サービス

12〜13°Cで提供してください。
新鮮なうちに楽しむか、果実の楽しみを保つために3年以内にお楽しみください。

料理との組み合わせ

Charcuterieとチーズの盛り合わせ
前菜とベジタリアン料理
焼き肉やローストした肉類や鳥肉

