



ジビエ料理との相性が抜群！

ブドウ畑の土壌は泥灰土石灰岩で構成されており平均樹齢は25～30年。収穫は手摘みでブルゴーニュ伝統的な発酵の後、オーク樽で10～15ヶ月間熟成(新樽比率20%)。繊細な中にも力強さを兼ねそろえ、子羊や狩猟鳥・豚肉のグリルなど、比較的風味の強い肉に好相性を逸本です。

品番	F40-6820
生産者(和)	ドメーヌ・マルグリット・カリヨン
生産者(英)	Domaine Marguerite Carillon
URL	https://margueritecarillon.com/
生産地域・格付け	ブルゴーニュ
年	2020
容量(ml)	750
ボディ	ミディアムボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	14
ぶどう品種	ピノ・ノワール100%
適温	13 ~ 16
栓の仕様	コルク
色	赤
タイプ	辛口
樽熟成	果実酒
品目	
受賞歴	
JANコード	3120581452788
参考小売価格(税込)	6,930円