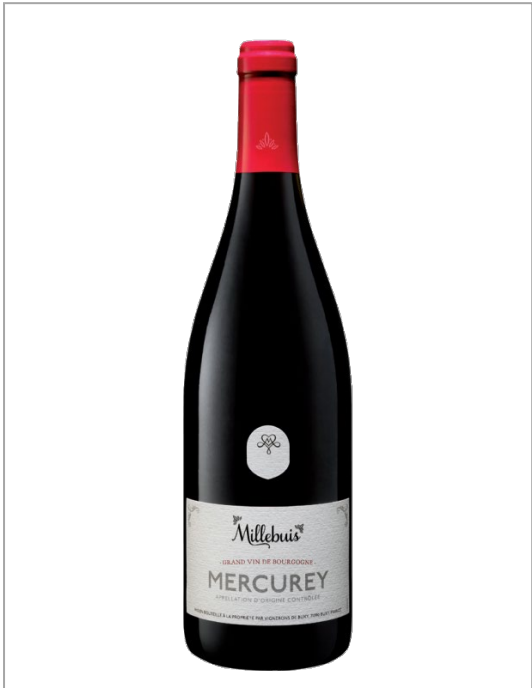


ミルビュイ・メルキュレイ

MERCUREY



コート・シャロネーズの

上質なブルゴーニュ

15 日間のアルコール発酵とマロラクティック発酵を経て 12 ヶ月間の樽熟成。樽は新樽と古樽を使用。ラズベリーやチェリーの赤い果実の香りにスパイスのニュアンスが加わり、豊富なエキスとタンニンが感じられます。赤身肉、チリコンカン、パルメザンチーズを使ったナス料理との相性が非常に良いワインです。

品番	F22ー8323
生産者（和）	ヴィニュロン・ド・ビュクシー
生産者（英）	VIGNERONS DE BUXY
URL	https://www.vigneronsdebuxy.fr/
生産地域・格付け	ブルゴーニュ
年	2023
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	13
ぶどう品種	ピノ・ノワール
適温	16℃～18℃
栓の仕様	コルク
色	赤
タイプ	辛口
樽熟成	
品目	果実酒
JAN コード	3330548001267
参考小売価格	7,500 円（税込 8,250 円）



ENEOS Materials Trading Co., Ltd.