



Domaine André Bonhomme / ドメーヌ アンドレ・ボノーム

BOURGOGNE PINOT NOIR “Vieilles Vignes”

ブルゴーニュ ピノ・ノワール “ヴィエイユ・ヴィーニュ”



地元消費用に極少量生産されているもので毎年の入荷予定はなく、不定期に入荷するレアアイテムのひとつです。

構造化された複雑な黒い果実味が魅力です。

ジビエや牛肉料理やチーズとともに楽しみください。

古木の区画を厳選し、少量生産(1500～2000本生産) オーク樽で最低一年熟成。Mâcon-Péronne近郊の義理の両親の畑から購入しているのでラベルにはドメーヌ表記無

< Bourgogne Pinot Noir > <不定期リリース>

品種:ピノ・ノワール 平均年産:1,500本,畑向き:東向き,土壌:粘土石灰,標高:270m

樹齢:60年,キウイ式剪定法,密植度:8,600本/ha,収量:35hl/ha,手摘収穫

BIO認証無,除梗有,発酵タンク:オーク樽+ステンルタンク,低温浸漬無,マロ発酵有

発酵期間:3週間,発酵温度:25℃,天然酵母,熟成時新樽比:0%

熟成期間:18ヵ月,瓶詰時フィルタ無,コラージュ(清澄):ベントナイト/粘土

熟成可能年数:10年