



Vosne Romanee 2010



テロワール:

ヴォーヌ・ロマネ村の傍らの、クロ・ド・ヴージュに隣接する場所に畑があります。土壌は粘土泥灰土石灰質です。

ブドウ品種:ピノ・ノワール100%

エノロジストコメント:

美しく、光沢感のあるダークルビー色。熟したブドウやラズベリー、ベリーピューレの新鮮な香りが立ち上がります。フレンチオークでの熟成により、ジンジャーブレッドやナツメグの香りが加わり、とても素晴らしいアロマの複雑さを持っています。洗練された力強さを持っており、ピロードのような滑らかさと、果実味豊かな味わいを堪能できます。飲み頃は2013年から2020年ごろです。

ソムリエのアドバイス:

ヴォーヌで良く出されるトリュフを添えたローストダックや鹿、七面鳥との相性が抜群です。ブリアサヴァンのようなチーズと合わせると最高です。