



La Colombe Noire AOC Vaud

価格： CHF 27.50

特徴

氏名：	La Colombe Noire
名称：	AOC Vaud
コレクション：	Réserves du Domaine
ワイナリー：	Domaine la Colombe (Paccot, Raymond)
地域：	ラ・コート, ヴォー州
色：	赤
カテゴリー：	単一品種
品種：	ピノ・ノワール (ブラウブルグンダー, クレフナー)
生産量：	樽熟成
Ageing：	Barrel
タイプ：	辛口
ボディ：	ミディアム〜フル
アルコール度数：	13.0%
土壌：	粘土, 石灰岩, 堆石
容量：	75.0 cl

サービス

よく合う料理：	肉, 家禽肉, 白身肉, 生肉, 赤身肉, 野禽・野獣肉
保存期間：	3 - 8 年
サービスの際の温度：	16.0°C - 18.0°C
最適な保存方法：	保存温度 10°C〜14°C 湿度 60%〜80% 光の当たらないところ 水平の位置 振動のないところ

テイasting

外観

清澄度：	輝く
強度：	中程度
外観：	若い
色：	ざくろ色 (暗紅色)

アロマ

ノーズ	
性格：	気品のある
表現：	中程度
繊細性：	エレガント
複雑性：	高い
強さ：	良い
香り	
フルーツ系：	チェリー, モレローチェリー
スパイス系：	バニラ

印象

口中	
アタック：	優しい
推移：	調和のとれた
ストラクチャー：	濃い
味わい：	フルーティ, スパイシー, 魅力的 、まろやか
強度：	良い
後味：	長い
持続性：	長い
質：	洗練されている