



COLLECTION PRIVÉE

GRAND CRU Ay 2012

100% ピノ・ノワール

単一畑で造られたキュヴェ。アイ村のコート・デュ・ムーランとポルト・オ・ブルビと呼ばれる丘陵地で栽培されるピノ・ノワール100%で造られたグラン・クリュ。2012年は寒さ厳しい冬から一転、夏から収穫の秋までは好天に恵まれ陽の光をたくさん浴びたフルーティな味わい。2012年は生産量はわずか6,100本。

熟成(年数)
AGEING (IN YEARS)

8年

ドサージュ
DOSAGE

8g/L

オーク樽熟成
VINIFICATION IN OAK BARRELS

5%



対象となる区画は、メゾンのカーヴの上に張り出すように位置し、通称コート・デュ・ムーランとポルト・オ・ブルビと呼ばれる2つの場所にあり、全部で1ヘクタールあります。真南向きであることから、太陽の恵みに満ちたブドウを造ることができ、アイのピノ・ノワール・グラン・クリュが持つ、豊かで、エレガント、優しく、そして力強い性質を余すところなく表しています。



料理とワインのペアリング：

FOOD & WINE PAIRING：

鴨のフォアグラ、アミガサタケを使った子牛のアントルコート。

Duck foie gras, veal rib eye with morels.