

ブランド名(和) アンリ・ド・ブルソー
ブランド名(英) Henry de Boursaulx
商品名(和) アンリ・ド・ブルソー ムルソー
商品名(英) Henry de Boursaulx Meursault
格付 A.O.P. ムルソー

定番



生産国	フランス	商品コード	62952
生産地域	ブルゴーニュ	JANコード	3193410820935
生産者名	アンリ・ド・ブルソー	アルコール度数	13 14.5 % vol
生産者名(英)	Henry de Boursaulx	適温	8 ~ 11
生産年	2020年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアム~フルボディ	希望小売価格(外税)	10,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	シャルドネ100 %		

洋梨、パイナップルのトロピカルフルーツの香りの中にアーモンドのニュアンスが感じられる。こなれた酸と熟した果実の味のバランスがとても良い。口当たりが優しく奥深い味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて

輝きがある黄金色。

▶香りについて

アーモンド、洋梨、パイナップルなどトロピカルフルーツの香り。

▶味わいについて

滑らかな口当たりでこなれた酸を感じる。熟した果実の味わいが特長。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

▶製法について

伝統的な製法にて。ワイナリーに届き次第すぐに空気圧にてプレス。発酵はオーク樽にて行い、内50%は新樽で行う。発酵後、バトナージュを行いながら、オーク樽にて10ヶ月熟成させ味わいの厚みと複雑さを出す。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	16.6
単品重量(kg)	1.31

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 34.5 × 26
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 8 × 8

受賞歴

このワインに合う料理は？

鯛のワイン蒸し、帆立貝のソテー パターソース、海老のクリームシチュー