

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 ジュヴレ・シャンベルタン
商品名(英) Henry de Boursaulx Gevrey Chambertin
格付 A.O.P. ジュヴレ・シャンベルタン

定番



生産国	フランス	商品コード	62951
生産地域	ブルゴーニュ	JANコード	3193411120928
生産者名	アンリ・ド・ブルソー	アルコール度数	13 % vol
生産者名(英)	Henry de Boursaulx	適温	14 ~ 16
生産年	2020年	栓の仕様	コルク
色	赤	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)	8,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

チェリー、ラズベリー、イチゴなどの赤い果実のような上品で繊細さを感じる果実香と味わい。口当たりがとて滑らかで軽快な後味が特長。

色・香・味わい

▶色合いについて

ややオレンジがかった輝きのあるルビーレッド。

▶香りについて

チェリー、ラズベリー、イチゴなどの赤い果実のような上品で繊細さを感じる果実香。スパイスやドライハーブ、紅茶のニュアンス。

▶味わいについて

香りにあるような赤い果実の味わい、程よい酸、細やかな渋みと滑らか口当たりが楽しめる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

▶製法について

コールドマセラシオンを10日間行う。ルモンタージュやピジャージュを行いながら発酵。オーク樽(新樽40%、1~3年使用樽60%)で10ヶ月熟成。樽は主にヴォージュ県のものを使用。

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？

ローストビーフ、鶏肉のワイン煮込み、鴨のロースト