

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 ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ
商品名（英） Henry de Boursaulx Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits
格付 A.O.P.ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ

定番 新着



生産国	フランス	商品コード	62955
生産地域	ブルゴーニュ	JANコード	3120581460349
生産者名	アンリ・ド・ブルソー	アルコール度数	12.5 ~ 14 % 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	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	3,600円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

フレッシュな赤系果実に紫蘇、わずかにコクを演出する黒系果実のニュアンスに、樽熟成を感じさせる香ばしい香りも感じる。生き生きとした酸が感じられフレッシュな味わいで、ブルゴーニュならではの旨みを伴った余韻があるミディアムボディの辛口。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

透明感のあるルビーレッド。

▶栽培方法について

葡萄畑は海拔300～400メートルの間に位置している。
石灰岩に泥灰土や粘土が混ざった土壌。

▶製法について

伝統的な方法を用い、温度管理されたステンレス槽にて3週間醸造工程を行う。約8 にて発酵前低温浸漬を行い、ビジャージュ、ポンピングオーバーにて色素やタンニンの抽出を促す。最高30 前後にてアルコール発酵を行った後、25 にて発酵後浸漬を行う。マロラクティック発酵を行いながら8～16か月間熟成する。一部はオーク樽にて熟成を行う（新樽20%使用）。

▶香りについて

フレッシュなチェリーやラズベリー、イチゴのような赤系果実に紫蘇、わずかにコクを演出するタンニン量の多いブラックカラントの様な黒系果実のニュアンスがある。樽熟成を感じさせる香ばしい香りも感じる。

▶味わいについて

生き生きとした酸が感じられるフレッシュなミディアムボディの辛口。酸は高く、わずかに若いタンニンを感じるが、赤系果実の甘酸っぱい果実味が豊かで、全体としてフレッシュで小気味よい印象を受ける。ブルゴーニュならではの旨みを伴った余韻がある。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.8 × 34 × 26
ケース重量(kg)	15.7	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	29.8 × 8.3 × 8.3
単品重量(kg)	1.3		

受賞歴

このワインに合う料理は？

シュクルート、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)、ロースカツ、アマトリチャーナ（ベーコンとトマトソースの Pasta）