

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 ペルナン・ヴェルジュレス ブルミエ・クリュ レ・フィショ
商品名（英） Henry de Boursaulx Pernand-Vergelesses Premier Cru Les Fichots
格付 A.O.P.ペルナン・ヴェルジュレス ブルミエ・クリュ

定番 新着



生産国	フランス	商品コード	62948
生産地域	ブルゴーニュ	JANコード	3120581460356
生産者名	アンリ・ド・ブルソー	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名（英）	Henry de Boursaulx	適温	15 ~ 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)	5,500円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

ペルナン・ヴェルジュレスの高級畑「レ・フィショ」の葡萄を使用。小粒の果実にスパイス、ほんのり梅の花、オークなどの多彩な香りが立ち上る。熟した果実味がエレガントな酸と共に広がり、次第に淡い出汁のようなニュアンスが現れ、奥行きのある余韻が長く続く。

色・香・味わい

▶色合いについて
深みのある淡いルビーレッド。

▶香りについて
ブラックチェリーやラズベリーの果実の香りに、甘やかなスパイス、ほんのり梅の花など多彩な香りが立ち上る。樽熟成由来の乾いた木の香りも柔らかに漂い、時間の経過と共に複雑さが増していく。

▶味わいについて
熟したブラックチェリーなどの果実味がエレガントな酸と共に広がり、次第に淡い出汁のようなニュアンスが現れる。緻密なタンニンにより味わいに芯が感じられ、奥行きのある余韻が長く続く。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
ブルミエ・クリュ「レ・フィショ」は有名なコルトンのグランクリュ（赤）が広がる丘の目の前に位置している。チャートと共に粘土と石灰岩が混ざった土壌。

▶製法について
伝統的な醸造方法を用いる。温度管理されたステンレススチールタンクにて発酵前低温浸漬を行う。ピジャージュとポンピングオーバーを行いながら長めのアルコール発酵を終えた後、発酵後浸漬を行う。オーク樽にて10～12ヶ月熟成を行う（新樽40%使用）。

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)	15.6	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	29.8 × 8.2 × 8.2
単品重量(kg)	1.2		

受賞歴

このワインに合う料理は？

骨付き豚肉の炭火焼き、ウォッシュタイプのチーズ、白トリュフのリゾット、熟成肉のステーキ