

Le Blanc de Monsieur Henri

ル・ブラン・ド・ムツシュール・アンリ

ボルドー(白)

アンリ・デュークールが私たちに継承したこと、それは果敢な事業展開への熱意です。彼は私たちに、昔からの良識と現代の最新技術とを組み合わせ、各テロワールの最高の資質を引き出すことを教えてくれました。美味しくオーセンティックなワインを手頃な価格で提供するために、私たちはこの哲学を遵守しています。アンリは引退後、最後に入手したお気に入りのシャトー・オレに移り、古い邸宅を根気強く改築し、シャトーの周囲に沢山のバラや木を植えました。彼が作り上げたこの居心地の良い邸宅に家族が集まって過ごすひとは、私たちに大きな喜びをもたらしてくれます。彼の 85 歳のお祝いに、感謝と尊敬の念を込めて贈ることにしたのが、このオリジナルワインです。庭に咲くバラからヒントを得て、鮮やかな色でパッケージを仕上げました。

ぶどう畑

地域：フランス ボルドー

土壌：粘土石灰質

品種：ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン、ソーヴィニオン・グリ

栽培方法：減農薬栽培、ギュイヨ剪定、草生栽培、除葉、果房の間引き

栽培責任者：フィリップ・デュークール

醸造

収穫：涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン：ぶどうの成熟状態によって数時間のマセラシオン・ペリキュール(果皮浸漬)を実施したあと圧搾

発酵：低温(12℃)にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し発酵の終盤は20℃に。アルコール度が11.5%に達したら、温度を下げて発酵を停止

熟成：温度制御ステンレスタンクでシュール・リ製法で熟成

平均年間生産本数：200,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュークール

テイasting

色調：輝きのある淡い金色

香り：フレッシュな果実香、熟した果実の繊細なアロマ、桃やレモンの皮

味わい：フルーティーでエレガント、ふくよかな中盤でバランスとエレガンスを感じる

フードペアリング：アペリティフ、魚や魚介類、青かび系チーズ、甘いデザート

大勢で楽しむワイン！

