

ムルソー ナルボー

Domaine Michelot

この区画はムルソー 1 級畑ジュヌヴリエールの上部の斜面にあり、土壌は粘土石灰質で下層土は岩（非常に硬い白い岩）で被われていて、そこには数多くの断層があり、そのために白い石灰岩の真ん中をぶどうは根を下ろすことが出来ます。一様に勾配が **20%** の傾斜が連なった南面のこの区画は、非常に風通しが良くて、それによって良く熟したそして常に健全なぶどうの収穫を可能にしてくれます。このワインはしばしば鼻腔と口中にオレンジ（又はその他の柑橘類）のコンフィのアロマが得られます。

一方角：南面、標高 300m

一面積：1ha 30a 90ca

一仕立方：ロワイヤル・コルドン式、ギュイヨ・シンプル式

一シャルドネ種、161-49 番の台木に接ぎ木

一樹齢：40~70 年

特徴：

一般的に瓶詰め後 3~10 年後に飲み頃となります。

相性の良いお料理はフォアグラ、白身のお肉やチーズ（特にモンドールを推奨）

このワインの特徴はムルソー 1 級ジュヌヴリエールに近いものがありますが、よりミネラリーです。



ワインはエレガントでリッチな飲み物であるとともに、常に爽やかさが大切です。