

# 부르고뉴 샤도네이 리저브 Bourgogne Chardonnay Reserve 2022

# Winery

와이너리

1957년 'La Cave du Rose d'Orches' 라는 부르고뉴의 와인 생산자 그룹으로 시작한 Nuiton-Beaunoy는 현재 115명의 와인 생산자가 소속되어 있고 520ha의 빈야드에 연간 25,000hl의 와인을 생산한다.부르고뉴 의 유일한 와인협동조합으로, Cote d Or 언덕에서 이루어지는 모든 와인 생산자의 상생,포도경작, 와인생 산등의 양조방식에 끊임없는 연구로 결속되어 있으며 부르고뉴의 살아있는 역사로 대변되는 도멘

최고의 퀄러티를 가진 포도는 복잡한 과정을 거치지 않아도 훌륭한 와인을 생산한다는 철학으로 떼루아와 빈티지의 가장 기본적인 특징을 반영한 와인을 생산하고 있다.





### **W**inemaking 와인메이킹

- 부르고뉴 지역의 좋은 포도만 선별하여 소량 생산하는 리미티드 와인
- 온도조절이 가능한 스테인레스 탱크에서 양조하며 발효가 끝나면효모 (Lees)와 함께 스테인레스 탱크에서 숙성하여 복합적인 아로마를최대한
- Cote d Or의 Beaune 마을 인근에서 수확한 포도를 선별하여 생산
- 발효 후, 30% 새 프렌치 오크 배럴에서 효모와 함께 10개월 숙성

#### Note

Sight 색감

3 2

녹색빛이 감도는 옅은 황금색

## Nose 향

흰 꽃류와 자몽, 감귤류의 시트러스 아로마, 복숭아, 배, 넥타린 등의 흰 과일류의 아로마가 은은하게 이어짐

## Palate 맛

잘 익은 과일의 신선하고 짙은 아로마가 허니(Honey)의 뉘앙스와 조화롭고좋은 무게감과 밸런스가 인상적인 와인

# Serving Tip 와인 팁

10~12도에서 음용

생선 또는 조개류, 양파 타르트, 샐러드, 브리 또는 그뤼에르 등의 연성치즈와 잘 어울림