NUITON-BEAUNOY
PRODUCTEURS EN CÔTE D'OR

쥬브레 샹베르탱 프리미에 크뤼
Gevrey Chambertin Premier Cru 2019

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. 부르고뉴의 유일한 와인협동조합으로, Cote d'Or 언덕에서 이루어지는 모든 와인 생산자의 상생,포도경작, 와인생산등의 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.

WINE INFO 와인 정보

Bourgogne, France
프랑스, 부르고뉴

Alcohol 알코올 12.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Pinot Noir 피노누아 100%

Awords 수상내역

Winemaking 와인메이킹

- 평균 수령 20년 이상의 포도나무에서 선별한 포도로 양조
- 쥬브레 샹베르탱 마을의 Premier Cru 밭에서 재배한 포도를 블렌딩 하여 양조하는 와인
- 온도조절이 가능한 스테인레스 탱크에서 양조하며 발효가 끝나면 프렌치 오크 배럴에서12개월 숙성

TASTING NOTE 시음 노트

Sight 색감

보랏빛이 감도는 루비레드

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

신선하고 잘 익은 붉은 과실류의 농익은 아로마와 구운 토스트의 아로마, 허브류의 뉘앙스가 은은하게 이어짐

Palate 맛

입 안에서 농밀하고 짙은 과일 아로마가 이어지고 부드러운 타닌이 좋은 구조감을 이루며 깊은 여운과 미네랄 터치감이 섬세하고 우아하게 이어진다.

Serving Tip 와인 팁

16~18도에서 음용

로스트 비프, 가금류 스튜, 토마토 소스를 곁들인 피자 또는 파스타

Copyright (C) Chikovino International Co. All rights reserved.