

크레망 드 부르고뉴 밀레짐 Cremant de Bourgogne Millesime

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, 와인생산 등의 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 Bourgogne, France 프랑스, 부르고뉴





12.5 %

Contents 용량

 $750 \, \acute{m}$

Icohol 알코올

Sparkling ***

$oldsymbol{\mathsf{A}}_{\mathsf{words}}$ 수상내역

Pinot Noir 피노누아 85% Chardonnay 샤도네이 15%

-Wine Enthusiast Point 89P (2014빈티지)

$oldsymbol{W}$ inemaking 와인메이킹



- 평균 수령 40년 이상의 포도나무에서 선별한 포도로 양조
- 100% 꼬트 도르 Cote d Or 지역에서 생산한 포도만 선별하여 생산하는빈티지 크레망
- 온도조절이 가능한 스테인레스 탱크에서 발효가 끝나면 효모와 함께 20개월 숙성

Note

Sight 색감

밝게 빛나는 연한 황금색,섬세 한 기포가 지속적으로 올라옴

Dry	1	2	3	4	5	Sweet
Light	1	2	3	4	5	Full

Nose 향

흰 꽃류의 아로마와 아몬드, 스파이스류, 서양 배의 아로마가 이어짐

Palate 맛

섬세하고 고운 기포가 입 안을 자극하며 잘 익은 과일 아로마와 미네랄의밸런스가 좋고 입 안에서 복합적이며 긴 여운의 와인

Serving Tip 와인 팁

차갑게 칠링(Chilling)하여 음용

씨푸드 플래터, 양념하여 구운 생선, 굴 요리, 관자 또는 조개류

