

WINERY

와이너리

플로 플로리덴은 보르도 화이트의 거장으로 알려진 Denis Dubourdieu가 소유하고 있는 곳으로 그라브 지역을 대표하는 화이트 와인 중 하나이며, 소비뇽 블랑의 블렌딩을 높이고 오크 배럴에 숙성하여 새로운 그라브의 와인 스타일을 주도 하는 와인으로 평가받고 있다.

Denis Dubourdieu는 '맛있고 독특하며, 따라 할 수 없는 와인, 떼루아를 잘 표현한 와인'이 완벽한 와인이라는 이념 아래 메이커는 떼루아를 통해 와인에 아름다움을 표현할 수 있게 돕는 사람이며 그 지역의 순수함과 뛰어난 품질을 표현할 수 있는 와인을 생산하기 위해 노력하고 있다.

WINE INFO

와인 정보

 Graves, France
프랑스, 그라브



Alcohol 알코올 13 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 White 

Awards 수상내역 

Semillon 세미옹 56%
Sauvignon Blanc
소비뇽 블랑 43%
Muscadelle 뮌스까델 1%

- Wine Spectator Point 91p
- Robert Parker Point 89~91p

Winemaking 와인메이킹

- 자연 퇴비를 사용하여 빈야드에 영양을 공급
- 일체의 화학제품이나 살충제, 제초제의 사용을 금하고 유기농 방식으로 재배
- 모든 빈야드의 작업은 수작업으로 진행됨

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감 _____
황금 빛이 감도는 옐로우 컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향 _____

자몽, 레몬 과육, 복숭아와 열대과일의 풍성한 아로마와 헤이즐넛, 타임, 카모마일 등의 허브의 뉘앙스가 감돈다.

Palate 맛 _____

풍성한 과일 향과 적당한 오크의 뉘앙스가 절묘한 와인으로, 미네랄 느낌이 우아함을 더 하고 크리스피한 산도와 짙은 피니쉬가 인상적이며 매끄러운 질감 과실 풍미의 밸런스가 매우 좋은 와인.

Serving Tip 와인 팁 _____

차게 칠링하여 음용

아스파라거스를 곁들인 베이컨 요리, 구운 돼지고기 또는 치킨, 해산물 샐러드

