

WINERY

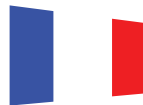
와이너리

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 도넨

최고의 퀄리티를 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 

Awards 수상내역 

Pinot Noir 피노누아 100%

Winemaking 와인메이킹 

- 와이너리의 Cote de beaune 지역의 깊은 노하우로 양조한 와인.
- 온도조절이 가능한 스테인레스 탱크에서 양조하며 발효가 끝나면 효모(Lees)와 함께 스테인레스 탱크에서 숙성하여 복합적인 아로마를 최대한 끌어냄.
- Cote d'Or의 Beaune 마을 인근에서 수확한 포도를 선별하여 생산
- 새 프렌치 오크 배럴에서 효모와 함께 10개월 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감 Dry 1 2 3 4 5 Sweet

깊은 루비컬러 Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향 _____

잘 익은 붉은 과일 아로마가 길게 이어지고 갓 나온 쿠키 그리고 리코라이스와 같은 은은한 오크향이 매력적이다.

Palate 맛 _____

잘 익은 과실의 짙은 아로마와 탄탄한 타닌이 입 안에서 매우 조화롭고 좋은 무게감과 기분 좋은 오크의 뉘앙스와 긴 피니쉬가 매력적이다.

Serving Tip 와인 팁

14~16도에서 음용

비프 스투, 구운 송아지 고기, 가금류 샐러드, 경성치즈류

