

## WINERY

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.

## 와이너리

## WINE INFO

## 와인 정보



 Bourgogne, France  
 프랑스, 부르고뉴



Alcohol 알코올 12 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 White 

Awards 수상내역 

Chadonnay 샤도네이 ..... 100%

## Winemaking 와인메이킹

- 평균 수령 20년 이상의 포도나무에서 선별한 포도로 양조
- 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
- 발효 후, 30% 새 프렌치 오크 배럴에서 효모와 함께 10개월 숙성

## TASTING NOTE

## 시음 노트

Sight 색감 Dry  1  2  3  4  5  Sweet

연한 황금색 킈 Light  1  2  3  4  5  Full

Nose 향 \_\_\_\_\_

레몬, 감귤 같은 시트러스 향이 지대적이며, 토스트한 아몬드 아로마가 은은하게 이어짐

Palate 맛 \_\_\_\_\_

잘 익고 신선한 과실의 아로마가 입 안에서 우아하고 길게 감돌며, 산뜻한 산도와 섬세한 여운이 은은하게 이어지는 와인

Serving Tip 와인 팁 \_\_\_\_\_

10~12도에서 음용

구운 닭고기를 곁들인 샐러드 또는 크림소스의 파스타  
 모듬 치즈류와 잘 어울림