

## 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 도멘

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 12.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Pinot Noir 피노누아 ..... 100%

### Winemaking 와인메이킹

- 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, 새 프렌치 오크 배럴에서 효모와 함께 10~12개월 숙성.

## TASTING NOTE

## 시음 노트

Sight 색감 Dry  1  2  3  4  5  Sweet

루비컬러 Light  1  2  3  4  5  Full

Nose 향 \_\_\_\_\_

블랙커런트, 블랙베리와 같은 과실향이 돌며 시나몬, 리코라이스와 같은 달콤한 향신료향이 은은하게 맴돌.

Palate 맛 \_\_\_\_\_

기분 좋은 과실 아로마와 부드러운 타닌이 입 안에서 매우 조화롭고 탄탄한 타닌의 구조감과 은은한 오크의 뉘앙스가 이어짐

Serving Tip 와인 팁 \_\_\_\_\_

14~16도에서 음용

비프 스투, 구운 송아지 고기, 가금류 샐러드, 경성치즈류

