

부르고뉴 오 꼬트 드 뉘 루즈 Bourgogne Haut Cotes de Nuit Rouge 2017

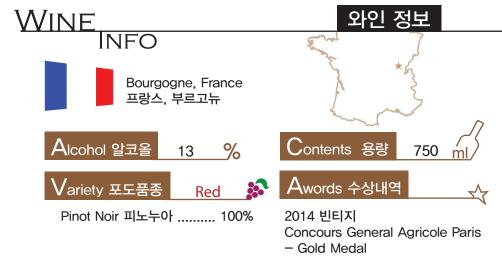
Winery

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 도멘

최고의 퀄러티를 가진 포도는 복잡한 과정을 거치지 않아도 훌륭한 와인을 생산한다는 철학으로 떼루아와 빈티지의 가장 기본적인 특징을 반영한 와인을 생산하고 있다.





Winemaking 와인메이킹



- 평균 수령 20년 이상의 포도나무에서 선별한 포도로 양조
- 온도조절이 가능한 스테인레스 탱크에서 양조하며 발효가 끝나면 효모(Lees)와 함께 스테인레스 탱크와 오크 배럴에 나눠서 숙성
- 각각 2년, 3년 사용한 오크 배럴에 각 50%씩 10개월 숙성

Sight 색감

3 3 4

가장자리에 루비빛이 감도는 짙은 퍼플레드 컬러

Nose 향

잘 익은 라즈베리, 블랙커런트 류의 농익은 아로마와 짙은 여운이 길게 이어짐

P_{alate} 맛

짙고 농익은 과일 아로마와 함께 좋은 미네랄이 느껴지며, 피노누아의 신선함과 순수함이 잘 드러나고 오 꼬트 드 뉘 지역의 떼루아를 가장 잘 드러내는 교과서 같은 와인

Serving Tip 와인 팁

16~18도에서 음용

구운 양고기 또는 소고기 스테이크, 모듬 치즈, 가금류 스튜 등의 요리와 잘 어울림