

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 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 13 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Pinot Noir 피노누아 100%

2014 빈티지
 Concours General Agricole Paris
 - Gold Medal

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

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감 Dry 1 2 3 4 5 Sweet

가장자리에 루비빛이 감도는 짙은 퍼플레드 컬러 Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향 _____

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

Palate 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 스투 등의 요리와 잘 어울림

