

## 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 페루아와 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 Sparkling 

Awards 수상내역 

Pinot Noir 피노누아 ..... 75%  
 Gamay 가메이 ..... 10%  
 Aligote 알리고떼 ..... 10%  
 Chardonnay 샤도네이 ..... 5%

## Winemaking 와인메이킹



- 100% 고티 도르 Cote d'Or 지역의 포도만 선별하여 생산하는 크레망
- 부르고뉴를 대표하는 4가지 포도품종을 블렌딩하여 생산하는 크레망
- 스테인레스 탱크에서 숙성하여 과일 향과 신선함을 잘 살렸고, 레드품종의 비중을 높여서 무게감과 구조감이 좋은 크레망

## TASTING NOTE

## 시음 노트

### Sight 색감

Dry  1  2  3  4  5 Sweet

밝게 빛나는 연한 황금색,  
 섬세한 기포가 지속적으로 올라옴

Light  1  2  3  4  5 Full

### Nose 향

잘 익은 복숭아와 바닐라의 뉘앙스가 은은하게 감돈다

### Palate 맛

섬세하고 고운 기포가 입 안을 감싸며, 살구, 시나몬의 아로마와 시트러스류에서 느껴지는 산뜻한 산도와 청량감이 매력적인 와인.

### Serving Tip 와인 팁

차갑게 칠링(Chilling)하여 음용

프랑스 달팽이 요리, 소스를 곁들인 생선요리, 홈메이드 가금류 요리

