

부르고뉴 피노누아 꼬뜨 도르 루즈

Bourgogne Pinot Noir Cote d'or Rouge

2018

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 페루아와 빈티지의 가장 기본적인 특징을 반영한 와인을 생산하고 있다.

와이너리

WINE INFO

와인 정보



Bourgogne, France
프랑스, 부르고뉴



Alcohol 알코올 13 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Pinot Noir 피노누아 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

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

투명하게 빛나는 깊은 퍼플컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

체리, 레드커런트, 블랙베리, 블랙 커런트 등의 신선하고 잘 익은 과일 아로마가 길고 섬세하게 이어짐

Palate 맛

신선하고 농익은 과일의 짙은 아로마가 우아하고 길게 이어지며 좋은 산도와 짙은 여운이 입 안에서 은은하게 감돈다

Serving Tip 와인 팁

14~16도에서 음용

구운 양고기 또는 가금류 요리, 모듬 치즈, 토마토 소스를 곁들인 파스타 또는 피자과 잘 어울림

