



‘부르고뉴의 역사적인 도멘 위베르 리니에’

도멘 위베르 리니에 부르고뉴 루즈

Hubert Lignier Bourgogne Rouge

지역	프랑스 > 부르고뉴		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	풍부한 과일의 느낌과 파위가 돋보이는 풀바디 와인. 섬세하고 풍성한 질감 그러나 조밀한 탄닌의 느낌으로 짝 짝여진 단단함이 기분 좋은 산도와 밸런스를 잘 이룬다.		



제품설명



위베르 리니에의 부르고뉴 빌라주 등급 와인으로 여러 발의 피노 누아를 블렌딩 하여 만들었다.

와이너리



위베르 리니에는 1880년 Morey-St-Denis에 포도밭을 매입하며 역사가 시작되어 집중도와 구조감이 뛰어난 와인을 생산하는 것으로 오랜 기간 명성을 쌓아온 와이너리이다.
리니에 가문은 다섯 세대에 걸쳐 포도밭을 일구어왔으며 Morey ST Denis, Gevrey Chambertin, Chambolle Musigny 지역에 8헥타르의 면적의 포도밭을 소유하고 있다.
지난 20여년간 전 세계에서 탑 도멘으로 성장시킨 이는 “위베르 리니에”와 천재 양조가로 불리우던 아들 “로만 리니에”이다.
하지만 2004년 “로만 리니에”가 34살의 젊은 나이에 암으로 사망하면서
현재는 “위베르 리니에”와 또 다른 아들인 “로랑 리니에”가 양조와 경영을 도맡아 하고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 쉬어서 보관하시기 바랍니다.