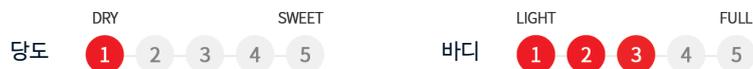




알베르 비쇼 부르고뉴 파스투그랭

Albert Bichot Bourgogne Passetoutgrain

지역	프랑스 > 부르고뉴		
포도품종	피노누아 50% 가메 50%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15°C		
페어링 TIP	붉은 육류, 흰 육류, 부드러운 치즈, 피자, 파스타류		



제품설명



'부르고뉴 파스투그랭'이란 부르고뉴의 대표 레드 품종인 피노 누아와 함께 보졸레의 주요 품종인 가메를 블렌딩하여 만든 와인이다. 알베르 비쇼의 부르고뉴 파스투그랭은 부르고뉴의 하부 지역인 꼬뜨 도르에서 재배된 품종을 기반으로 만들었으며, 보통 레드와인보다는 약간 차가운 상태에서 음용할 시 더욱 신선하고 프루티한 매력을 느낄 수 있다

라즈베리, 딸기 등 붉은 과일 풍미가 지배적이며 끝맛에 약간 풍기는 토바코 향이 인상적인 와인이다.

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