



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.

와이너리



1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다. 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로서 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베르 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다. 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다. 알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 떼루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

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