#내추럴

'루아르 지역의 떠오르는 내추럴 와이너리 세네샬리에르'

# 라 보엠

La Boheme

| | | | |
|---|---|---|---|
| 지역 | 프랑스 〉 루아르 | | |
| 포도품종 | 믈롱 드 부르고뉴 100% | | |
| 알코올 | 13.5% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 6-10℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 미네랄리티가 느껴지며 노란 배, 애플 사이다 등의 아로마와 함께 매우 부드러운 팔레트가 특징인 와인이다. | | |
| 페어링 TIP | 흰 육류/ 해산물/ 생선/ 채소/ 부드러운 치즈 | | |

| | DRY | | | | SWEET |
|---|---|---|---|---|---|
| 당도 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

| | LIGHT | | | | FULL |
|---|---|---|---|---|---|
| 바디 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

제품설명

편암토로 되어 있는 떼루아에서 모든 포도를 재배하는데 이는 믈롱 드 부르고뉴를 재배하는 와이너리로서는 새로운 도전으로 와인에 미네랄리티, 복합미와 구조감을 선사하는데 한 몫을 하며 이 점은 모든 와인들이 5년 이상 거뜬히 숙성될 수 있는 힘을 선사한다. 50년 올드 바인에서 손수확한 포도로 양조하며 가장 농익었을 때 수확한다. 압착 과정은 사람이 진행하며 매우 가볍게 그리고 오래 진행한다. 9개월간 온도 조절이 가능한 탱크에서 lees와 숙성하며 가장 본연 그대로의 믈롱 드 부르고뉴 와인을 생산할 수 있도록 한 와인이다.

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