르노 부아이예

KEUMYANG

'프랑스 부르고뉴 꼬뜨 드 본의 유일한 내추럴 와인 생산자'

르노 부아이예 생 로망 루즈

Renaud Boyer Saint Romain Rouge

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	옅은 바이올렛 색의 무겁지 않은 바디감을 가진 레드 와인으로 입안을 둥글게 감싸는 매우 부드러운 과실미를 기반으로 한 팔레트의 와인으로 부담스럽지 않은 탄닌감과 목넘김이 매우 균형을 이루는 와인		
페어링 TIP	붉은 육류/채소/부드러운 치즈/밀가루 음식/훈제 음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** 3 4 5

제품설명

50년 된 포도나무에서 재배된 피노 누아를 사용했다. 포도송이 전체를 사용하여 발효, 3주 간 침용 과정을 거치고 12개월 간 lies와 함께 배럴에서 숙성 진행한 후 병입한다.

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