

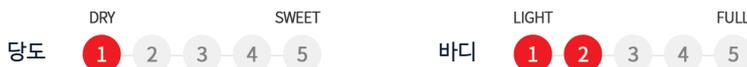


‘프랑스 부르고뉴 꼬뜨 드 본의 유일한 내추럴 와인 생산자’

르노 부아이예 어나텅딩 리오

Renaud Boyer En Attendant Riaux Coteaux Bourgignons

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	가메 피노 누아		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	열은 바이올렛 색의 가메와 피노누아의 매우 부드럽고 우아한 팔레트 캐릭터를 가지고 있는 와인으로 레드 베리류의 과실미를 바탕으로 약간의 미네랄리티도 함께 느낄 수 있는 와인		
페어링 TIP	붉은 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/과일/밀가루 음식		



제품설명



석회 진흙토에서 재배된 가메와 피노 누아로 양조된 와인으로 스테인리스 통에서 발효를 진행한다.

EN ATTENDANT은 이 와인에 사용된 포도들이 재배된 밭의 이름이기도 하지만 '기다리면서' '기다리는중의' 라는 뜻의 불어로 와인이 양조되는 기간동안 별도의 첨가물을 부여하지 않고 자연의 뜻대로 와인이 양조되기를 기다리는 르노 부아이예의 뜻을 담은 와인이기도 하다.

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