



'부르고뉴의 새 역사, 양뜨완 조바'

## 도멘 양뜨완 조바 뫼르소 프리미에 크뤼 쥬느브리에르

Domaine Antoine Jobard Meursault 1er 'Genevrières'

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 뫼르소		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	Meursault 1er Cru AOC	시음 적정 온도	8-10℃
테이스팅 노트	밝은 황금색을 띠고 아몬드, 빵, 토스트 향이 느껴지며 입 안에서 부드럽고 향이 풍부하며 긴 여운이 특징적인 와인이다.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식		



### 제품설명



'쥬느브리에르' 마을은 뫼르소의 프리미에 크뤼로 미네랄과 우아한 마무리감이 특징이다.

### 와이너리



1957년 아버지와 함께 일하기 시작하면서 50년 동안 매우 절제된 그리고 전통적인 방법으로 최고의 뫼르소를 만들어 왔다. 장기 숙성이 가능하고 단단한 그러나 섬세한 아버지의 와인에 아들 양뜨완은 미네랄리티를 좀더 강조하고 복잡함을 더해 좀더 세련된 스타일의 와인을 만들어 냈다. 화려하지는 않지만 우아하며 세련된 그의 와인을 두고 Burghound의 앨런 메도우는 새로운 시대를 이끄는 명가의 선물이라 부르기도 한다.

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