

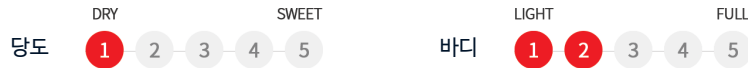


‘매년 평가가 올라가는 잠재력 풍부한 부르고뉴의 스타’

## 올리비에 번스타인 상베르탱 끌로 드 베제 GC

Olivier Bernstein Chambertin Clos de Beze Grand Cru

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 누
포도품종	피노 누아 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃
테이스팅 노트	토스트와 커피노트가 느껴지고 작은 레드베리의 향이 입안 전체를 상쾌하게 해준다. 뒤로 갈수록 느껴지는 과실의 신선한 산도와 다크 라즈베리 노트, 샌달우드의 터치는 아직 영하지만 매우 높은 숙성 잠재력을 보여준다.
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/훈제 음식/밀가루 음식



제품설명



올리비에 번스타인의 상베르탱 끌로 드 베제는 평균수령 60년의 포도나무에서 수확한 포도로 만든다. 그의 상베르탱 끌로 드 베제 밭은 총 15.39ha를 차지하며, 가장 오래된 빈야드 중 하나로 7세기부터 와인을 만들기 시작한 빈야드이다.

수상내역



2017빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 95점

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