'매년 평가가 올라가는 잠재력 풍부한 부르고뉴의 스타'

올리비에 번스타인 마지 샹베르땡 GC

Olivier Bernstein Mazis Chambertin Grand Cru

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘
포도품종	피노 누아 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃
테이스팅 노트	꽃다발이라고 불릴 만큼 화사한 꽃향이 코를 찌르고, 라즈베리와 미묘한 오크터치에서 오는 상쾌한 피니쉬와 균형잡힌 과실미가 느껴진다.
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/채소/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

일정 비율로 Whole Cluster Fermentation(가지, 잎, 줄기 등을 모두 포함한 포도나무 전체 발효)을 시행하고 있으며, 저온 침용을 5-7일간 진행 후 인공효모가 아닌 자연(야생)효모를 통해 섭씨 31도를 넘지 않는 온도에서 발효 및 침용을 진행한다. 이후 약 16개월 정도 오크숙성하고 여과 없이 병입한다.

수상내역

2017빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 95점

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