KEUMYANG

‘부르고뉴의 새 역사, 앙뜨완 조바’

도멘 앙뜨완 조바 생 오방 수르 르 성띠에 뒤 클루

DOMAINE ANTOINE JOBARD Saint-Aubin 'Sur le Sentier du Clou' 1er Cru

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본		
포도품종	샤르도네 100%		
용량	750ml		
등급	Saint-Aubin 1er Cru AOC(AOP)	시음 적정 온도	8-10℃
테이스팅 노트	밝은 옐로우 컬러로 프레시한 살구와 모과, 서양배 등의 과일향과 브리오슈, 아몬드, 월넛 등의 뉘앙스가 조화롭다.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 매운 음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** 5

제품설명

'생 오방'은 꼬드 드 본에 위치한 크뤼 중 하나로 프레시한 산미가 돋보이는 스타일의 와인을 생산한다.

와이너리

1957년 아버지와 함께 일하기 시작하면서 50년 동안 매우 절제된 그리고 전통적인 방법으로 최고의 뫼르소를 만들어 왔다. 장기 숙성이 가능고 단단한 그러나 섬세한 아버지의 와인에 아들 앙뜨완은 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.