'매년 평가가 올라가는 잠재력 풍부한 부르고뉴의 스타'

올리비에 번스타인 본 마르 GC

Olivier Bernstein Bonnes Mares Grand Cru

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘
포도품종	피노 누아 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃
테이스팅 노트	진한 딸기향, 라즈베리, 체리의 향이 느껴지며 우디한 뉘앙스 뒤에 밸런스가 잘 잡힌 탄닌이 조화롭게 어우러진다.
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/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.