'매년 평가가 올라가는 잠재력 풍부한 부르고뉴의 스타'

올리비에 번스타인 끌로 드 부조 GC

Olivier Bernstein Clos de Vougeot Grand Cru

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘
포도품종	피노 누아 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃
테이스팅 노트	아주 섬세한 부케가 처음에 치고 올라오는 체리와 장미향에 고스란히 어우러지며, 전형적인 끌로 드 부조의 우아하고 여성스러운 캐릭터를 보여준다.
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/훈제 음식/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 94점

와이너리

2007년 부르고뉴에 새로이 등장한 마이크로 네고시앙으로서 부르고뉴의 전설인 앙리 자이에로부터 많은 영향을 받은 와인메이커이다. 2002년 처음 루시옹의 작은 와이너리를 운영하던 시절 그의 와인은 프랑스의 내노라하는 미쉐린 스타 레스토랑들에서 가장 있기 있는 루시옹 와인이기도 했다. 이후 2007년 자신의 이름을 딴 와이너리를 설립, 마이크로 네고시앙으로서 믿을 수 있는 재배자들과 함께 소량의 그랑크뤼와 프리미에 크뤼만을 생산하기 시작했다. 2012년 쥬브레 샹베르땡과 마지 샹베르땡에 자체 포도밭을 매입했으며, 이 후 매 해 높은 평가와 시장으로부터 니즈를 갖게 된 네고시앙이다. 부르고뉴 유수의 네고시앙 및 도멘 들 중 지난 10년간 가장 큰 폭으로 성장하였으며 그만큼 수많은 와인 애호가들의 사랑을 받는 와이너리이다.

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