



‘매년 평가가 올라가는 잠재력 풍부한 부르고뉴의 스타’

## 올리비에 번스타인 쥬브레 상베르땡 프리미에 크뤼 "레 샹포"

Olivier Bernstein Gevrey Chambertin 1er Cru 'Les Champeaux'

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 뉘
포도품종	피노 누아 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃
테이스팅 노트	붉은 과실향이 생동감을 주며, 석류와 신선한 라즈베리 향이 조화롭다.
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/채소/익힌 채소/부드러운 치즈/훈제 음식/밀가루 음식



### 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 93점

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