



‘부르고뉴 피노의 꽃, 꼬뜨 드 뉘’

알베르 비쇼 상볼 뮈지니

Albert Bichot Chambolle Musigny

| | |
|----------|--|
| 지역 | 프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 뉘 |
| 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 15-18℃ |
| 테이스팅 노트 | 여리고 섬세한 향들의 향연으로, 뚜렷한 블랙 체리와 우아한 장미향, 제비꽃향이 느껴진다. 입에서는 완벽한 밸런스의 구조와 볼드하지만 부드럽고 고운 탄닌이 조화를 이룬다. 강렬한 여운부마저 사랑스러운 와인이다. |



제품설명



꼬뜨 드 뉘의 심장부라 불리는 상볼 뮈지니 지역은 고대 켈트 문화에서 Cambola라는 단어에서 유래되었다. 작은 지역임에도 우수한 품질의 와인을 생산하며 상대적으로 적은 양의 점토를 함유하고 있어 여성스러운 팔레트를 가진다.

약 한 달간의 온도 조절 오크 탱크를 거쳐 14~16개월 오크 숙성을 진행한다. (뉴오크 35%)

수상내역



2014빈티지 디켄터 Decanter 89점

와이너리



1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다. 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로서 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베르 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다. 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다. 알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 떼루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

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