

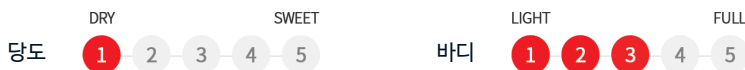


‘작지만 강한 떼루아 중심의 순수한 와이너리’

도멘 루시엔 부아이요 쥬브레 상베르땡

DOMAINE LUCIEN BOILLOT GEVREY CHAMBERTIN

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 누
포도품종	피노 누아 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	리코리스와 야생 허브, 시나몬 스파이스와 같은 스파이스함이 느껴지며 밝은 베리류의 향과 잘 조화되어 힘차고 파워풀한 쥬브레 상베르땡 와인의 진수를 맛볼 수 있다.
페어링 TIP	익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식 (피자, 파스타외)



제품설명



진흙과 석회암질로 구성되어 있으며 1957년에 현재의 빈야드의 포도나무가 식재되었다. 총 매우 작은 규모(2.3ha)의 포도원에서 화학비료를 사용하지 않고 순수하게 선별하여 만들어진다.

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