



‘작지만 강한 떼루아 중심의 순수한 와이너리’

## 도멘 루시엔 부아이요 쥬브레 상베르땡

DOMAINE LUCIEN BOILLOT GEVREY CHAMBERTIN

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 뉘
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.

### 와이너리



도멘 루시엔 부아이요는 1978년 설립되어 PIERRE Boillot의 지휘 아래 볼네, 포마르, 뉘 생 조르쥬, 쥬브레 상베르땡, 필리니 몽라쉴에서 지역적 특색을 담은 와인을 생산하고 있다. 이 와이너리는 매우 극소량의 와인만 생산하며 꼬뜨 드 본과 꼬뜨 드 뉘 두개의 지역 모두에서 매우 희소성이 높은 양조의 거장이다. 볼네의 숨겨진 보물이라 일컬어지는 'Les Angles'를 소유하고 있으며, 현재는 아들인 피에르 부아이요가 가업을 물려받아 양조를 지속하고 있다. 피에르는 모든 토양과 포도나무에 엄격한 재생을 시행하여 그만의 스타일로 새로운 와인을 창조하고, 투명한 떼루아 중심의 와인을 지향하고 있다.

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