



'작지만 강한 떼루아 중심의 순수한 와이너리'

도멘 루시엔 부아이요 포마르 프리미에 크뤼 '레 프르미에'

DOMAINE LUCIEN BOILLOT POMMARD 1ER CRU 'LES FREMIERS'

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 코뜨 드 본
포도품종	피노 누아 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	상큼한 체리향과 스파이시함이 가미된 블랙베리 아로마가 첫 느낌으로 느껴지며, 리치하며 실키하고 동시에 활력이 넘치는 피니쉬를 느낄 수 있다.
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식 (피자, 파스타 외)



제품설명



진흙과 석회암질로 구성되어 있으며 1967년에 현재의 빈야드의 포도나무가 식재되었다. 총 매우 작은 규모의 포도원에서 화학비료를 사용하지 않고 순수확으로 선별하여 만들어진다.

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