



'작지만 강한 떼루아 중심의 순수한 와이너리'

도멘 루시엔 부아이요 필리니 몽라쉴레 프리미에 크뤼 '레 페리에르'

DOMAINE LUCIEN BOILLOT PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU 'LES PERRI RES'

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	6-8℃
테이스팅 노트	버터리하고 크림미한 유질감에 복숭아, 살구, 아카시아, 허니서클과 같은 복합적인 아로마가 농밀하게 느껴지고 토스티한 뉘앙스와 잘 조화되어 끝맛까지 이어진다.
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자,파스타 외)



제품설명



오크베렐에서 15-35일간 1차발효 진행하며, 젖산발효를 진행한다. 새 오크와 사용했던 오크를 병용하여 총 12개월간 숙성하고 병입하기 3개월 전에 스테인리스탱크로 옮겨져 신선함을 더한다.

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