



‘부르고뉴 피노누아의 정수’

## 알베르 비쇼 알록스 꼬르똥

Aloxe Corton

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	17℃
테이스팅 노트	백합, 자스민 등의 플로럴한 향과 레드 커런트, 블랙 베리의 향이 지배적이다. 유연한 타닌의 구조감, 벨벳과 같은 기분 좋은 타닌감과 밸런스가 뛰어난 와인이다. 긴 피니쉬와 함께 프루티한 아로마를 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은육류/붉은살생선/단단한치즈/훈제, 염장음식		



### 제품설명



알록스 꼬르똥(Aloxe Corton)이 속한 꼬뜨 드 본(Cote de Beaune)지역은 세계적으로 유명한 화이트 와인의 명산지로 명성을 얻고 있지만, 그에 못지 않는 우수한 품질의 레드 와인 또한 생산하고 있는데, 이 우수한 레드 와인을 생산하는 마을 중 하나가 알록스 꼬르똥이다. 꼬르똥(Corton)과 꼬르똥 샤를르마뉴(Corton Charlemagne)의 두개의 그랑크뤼를 가진다.

석회질 점토 성분의 토양에서 수확이 이루어지며, 온도 조절이 가능한 오크 탱크에서 20-28일 간 보관된다. 이후 오크 배럴에서 약 14~16개월 숙성되며 2-30% 비율로 뉴오크를 사용한다.

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