



‘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.

와이너리



1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다.

최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로서 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베릭 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다.

매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다

알베릭 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 테루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베릭 비쇼만의 특별한 철학이다

알베릭 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.