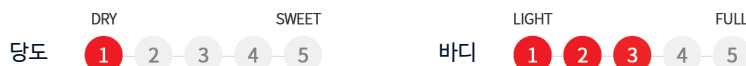




루시엔 르 무앙 뫼르소 프리미에 크뤼 레 고트 도르 블랑

LUCIEN LE MOINE MEURSAULT 1ER CRU LES GOUTTES D'OR BLANC

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 코뜨 드 본		
포도품종	샤르도네 100%		
용량	750ml		
등급	프리미에 크뤼	시음 적정 온도	7-10℃
테이스팅 노트	부드럽고 풍부한 아로마가 퍼져나오는데, 먼저 익은 살구, 구운 식빵, 흰 꽃과 같은 복합적인 과일 향이 느껴진다. 바닐라, 건초, 고운 향신료의 미묘한 뉘앙스도 풍부하다. 크리미하고 부드러운 목넘김을 보여주며 균형감 있는 산도가 마시는 내내 기분 좋게 해준다.		
페어링 TIP	익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소/익힌채소/부드러운치즈/훈제염장음식		



제품설명



포도를 직접 재배하지는 않지만, 엄선한 협력사들의 선별된 포도를 직접 구입하여 오너이자 와인메이커인 사우마 부부의 손에 의해 직접 만들어지는 와인으로, 매 해 극소량만 생산되며 과감한 오크사용으로 풍미를 극대화 한 것이 특징이다. 버그하운드, 스테판 텐저 등의 유수의 부르고뉴 평론지 및 평론가는 물론이고 로버트 파커 등 전 세계적인 와인 평론가로부터 극찬을 받은 이후 매니아들에 의해 끊임없이 수요가 증가하는 와인이다.

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