

‘전 세계 평론가들이 극찬하는 부르고뉴의 대표적인 마이크로 네고시앙’

루시엔 르 무앙 볼네 프리미에 크뤼 카렐 수 라 샤펬

LUCIEN LE MOINE VOLNAY 1ER CRU CARELLES SOUS LA CHAPELLE ROUGE

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	피노 누아 100%		
용량	750ml		
등급	프리미에 크뤼	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	복합미가 넘치고 아로마탁하다. 체리와 자두, 샌달우드, 리코리스와 스파이함 등의 다채로운 아로마를 느낄 수 있으며, 생동감이 넘치는 산도와 매우 훌륭한 탄닌이 좋은 밸런스를 보여주고, 피니쉬까지 길게 이어진다		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소/익힌채소/부드러운치즈/훈제염장음식/밀가루음식		



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