



‘전 세계 평론가들이 극찬하는 부르고뉴의 대표적인 마이크로 네고시양’

루시엔 르 무앙 생 토뱅 프리미에 크뤼 레 뮌제르 데 덴 드 시엔 블랑

LUCIEN LE MOINE SAINT AUBIN 1ER CRU LES MURGERS DES DENTS DE CHIEN BLANC

| | |
|----------|--|
| 지역 | 프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본 |
| 포도품종 | 샤르도네 100% |
| 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 7~10℃ |
| 테이스팅 노트 | 복숭아, 정향, 연기 및 요오드의 뉘앙스가 몽라세를 약간 연상시킨다. 버터리한 느낌과 함께 설탕에 절인 과일 처럼 달콤하고 풍부한 아로마를 지녔다. 생 토뱅 와인에서 잘 느껴지는 바디감, 균형감이 특징인 와인이다. 긴 피니쉬와 함께 짹짹한 미네랄리티가 느껴진다. |
| 페어링 TIP | 흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소/익힌채소/부드러운치즈/훈제염장음식/밀가루음 |



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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.