



‘프랑스 부르고뉴 꼬뜨 드 본의 유일한 내추럴 와인 생산자’

## 르노 부아이예 생 로망 블랑

RENAUD BOYER SAINT ROMAIN BLANC

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10°C		
테이스팅 노트	산도감과 미네랄리티가 매우 높고 레몬, 초록 사과, 배 등의 아로마가 지배적인 와인이다. 여운이 긴 피니쉬가 인상적이다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈		



### 제품설명



미네랄리티가 우수하고 과실의 산뜻함이 특징인 생 로망 지역의 화이트 와인. 르노 부아이예 특유의 내추럴한 양조방식이 떼루아의 특징과 함께 결합되어 더욱 미네랄리티의 느낌이 느껴지며 과실의 생동감이 살아있는 것으로 느껴진다.

### 와이너리



부르고뉴 뫼르소 지역에서 태어나 엔지니어로서의 삶을 살기 위한 길을 걷다가 양조학자로 그 방향을 옮긴 르노 부아이예는 현재 생 로망, 본, 플뤼니 몽라세에서 와인을 양조하고 있는 내추럴 와인 양조가이다. 내추럴 와인으로서 매우 불모지인 부르고뉴에서 몇 안되는 내추럴 와인메이커이며 꼬뜨 드 본의 유일한 내추럴 와인메이커이다. 3헥타르의 아주 작은 크기의 포도밭을 소유하고 있으며 밭에서 와인을 양조하는 곳 까지 그 어떤 첨가물도 허용하지 않고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.