



‘프랑스 부르고뉴 꼬뜨 드 본의 유일한 내추럴 와인 생산자’

르노 부아이예 라타피아 드 부르고뉴

RENAUD BOYER Ratafia de Bourgogne

지역	프랑스 > 부르고뉴		
포도품종	샤르도네 피노누아		
알코올	16%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	호박빛의 컬러로 꿀, 말린 아프리카트, 건포도, 호두, 헤이즐넛의 향이 느껴지며, 부드럽고 달콤한 첫맛 뒤에 미네랄의 여운과 밸런스 좋은 단맛이 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	채소(샐러드) / 부드러운 치즈 / 디저트 / 과일		



제품설명



수확 시점에 압착한 포도즙에 부르고뉴에서 생산되는 전통적인 증류주를 혼합한 후, 오크통 숙성한다.

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 누워서 보관하시기 바랍니다.