

‘부르고뉴의 역사적인 도멘 위베르 리니에’

도멘 위베르 리니에 레 샀랭 뽀마르

Hubert Lignier Les Chanlins Pommards



지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	갈수록 부드러워지는 탄닌감과 탄탄한 구조감 그리고 복잡하고도 긴 피니쉬가 인상적인 와인		



제품설명



위베르 리니에의 포마르 지역 와인으로 레 샀랭 밭에서 생산된 포도로 만들어 졌다.

와이너리



위베르 리니에는 1880년 Morey-St-Denis에 포도밭을 매입하며 역사가 시작되어 집중도와 구조감이 뛰어난 와인을 생산하는 것으로 오랜 기간 명성을 쌓아온 와이너리이다.
리니에 가문은 다섯 세대에 걸쳐 포도밭을 일구어왔으며 Morey ST Denis, Gevrey Chambertin, Chambolle Musigny 지역에 8헥타르의 면적의 포도밭을 소유하고 있다.
지난 20여년간 전 세계에서 탑 도멘으로 성장시킨 이는 “위베르 리니에”와 천재 양조가로 불리우던 아들 “로만 리니에”이다.
하지만 2004년 “로만 리니에”가 34살의 젊은 나이에 암으로 사망하면서
현재는 “위베르 리니에”와 또 다른 아들인 “로랑 리니에”가 양조와 경영을 도맡아 하고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.