



## 알베르 비쇼 마콩 빌라쥐

Albert Bichot Macon Villages

|         |                   |          |        |
|---------|-------------------|----------|--------|
| 지역      | 프랑스 > 부르고뉴        |          |        |
| 포도품종    | 샤르도네 100%         |          |        |
| 알코올     | 12.5%             | 용량       | 750ml  |
| 등급      | AOC               | 시음 적정 온도 | 10-13℃ |
| 페어링 TIP | 흰 육류, 흰 살 생선, 해산물 |          |        |



### 제품설명



이 와인의 지역 등급 명칭인 Macon(마콩)은 가격 대비 탁월한 양질의 화이트와인을 생산해 내기로 유명하다. 마콩 빌라쥐(Macon Village)라 표기된 와인은 하나의 마을 또는 여러 마을에서 생산될 수 있으며, 일반적으로 화이트 마콩과 스타일은 비슷하지만, 더 완숙된 풍미, 바디, 특성을 드러낸다. 아카시아, 허니서클 등 향기로운 꽃 향기가 지배적이며, 신선한 사과 또는 감귤류 과일의 균형된 풍미와 함께 전체를 감도는 미네랄 풍미가 인상적인 와인이다

### 수상내역



2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 88점  
2017빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 86점  
2016빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 86점

### 와이너리



1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다. 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로써 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베르 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다. 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다. 알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 페루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.