'장 뤽 뛰느방이 선보이는 가라지 와인'

배드 보이 샤르도네

Bad Boy Chardonnay

지역	프랑스 〉 보르도 〉 쌩떼밀리옹		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	크리스피한 라임, 배, 복숭아 풍미가 나며 적당한 산도와 리(Lee)숙성에서 오는 유질감이 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	흰 살 생선, 채소, 부드러운 치즈, 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** 4 5

제품설명

쌩떼밀리옹 남동부쪽에 식재된 1 헥타르의 샤르도네 빈야드에서 수확된 포도로 만들어졌으며, 익숙한 품종에서 새로운 양조기법으로 탄생할 수 있는 와인의 가능성을 보여주는 와인이다. 포도는 모두 손수확되며, 포도의 익은 정도에 따라 3번 나눠서 수확한다. 수확된 포도는 새로운 배럴, 한 번 사용된 배럴, 두 번 사용된 배럴에 각 각 1/3씩 알코올 숙성되며, 마지막으로 리(Lee)와 함께 12개월동안 추가적으로 배럴 숙성된다.

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