

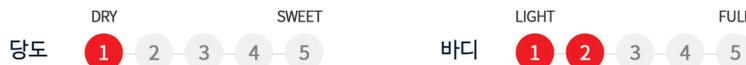


‘프랑스 부르고뉴 꼬뜨 드 본의 유일한 내추럴 와인 생산자’

## 르노 부아이예 생 로망 루즈

Renaud Boyer Saint Romain Rouge

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	열은 바이올렛 색의 무겁지 않은 바디감을 가진 레드 와인으로 입안을 둥글게 감싸는 매우 부드러운 과실미를 기반으로 한 팔레트의 와인으로 부담스럽지 않은 탄닌감과 목넘김이 매우 균형을 이루는 와인		
페어링 TIP	붉은 육류/채소/부드러운 치즈/밀가루 음식/훈제 음식		



### 제품설명



50년 된 포도나무에서 재배된 피노 누아를 사용했다. 포도송이 전체를 사용하여 발효, 3주 간 침용 과정을 거치고 12개월 간 lies와 함께 배럴에서 숙성 진행한 후 병입한다.

### 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.