



‘부르고뉴의 새 역사, 앙뜨완 조바’

도멘 앙뜨완 조바 뫼르소 프리미에 크뤼 뽀뤼조

DOMAINE ANTOINE JOBARD Meursault 1er Cru Poruzots 1er Cru

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 뫼르소
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
등급	Meursault 1er Cru AOC 시음 적정 온도 8~10℃
테이스팅 노트	골드 컬러로 화이트플로럴, 헤이즐넛 아로마가 느껴진다. 풍성한 텍스처와 아름답고 우아한 질감이 돋보인다. 깔끔한 산도와 구조감 좋은 미네랄리티가 압권이다.
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 매운 음식



제품설명



‘뽀뤼조’ 마을은 뫼르소의 프리미에 크뤼 중 하나로 복합미와 여운이 매우 긴 샤르도네 와인을 생산하는 것으로 유명하다.

와이너리



1957년 아버지와 함께 일하기 시작하면서 50년 동안 매우 절제된 그리고 전통적인 방법으로 최고의 뫼르소를 만들어 왔다. 장기 숙성이 가능하고 단단한 그러나 섬세한 아버지의 와인에 아들 앙뜨완은 미네랄리티를 좀더 강조하고 복잡함을 더해 좀더 세련된 스타일의 와인을 만들어 냈다. 화려하지는 않지만 우아하며 세련된 그의 와인을 두고 Burghound의 앨런 메도우는 새로운 시대를 이끄는 명가의 선물이라 부르기도 한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.