'매년 평가가 올라가는 잠재력 풍부한 부르고뉴의 스타'

# 올리비에 번스타인 샹볼 뮈지니 프리미에 크뤼 "레 라브로트"

Olivier Bernstein Chambolle Musigny 1er Cru 'Les Lavrottes'

| | |
|---|---|
| 지역 | 프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘 |
| 포도품종 | 피노 누아 100% |
| 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 10~13℃ |
| 테이스팅 노트 | 잘 익은 과일과 토스트향과 함께 커피 노트, 과즙이 풍부한 과일향을 고루 느낄 수 있다. 밸런스 잘 잡힌 산도와 함께 오랜 숙성이 가능한 와인이다. |
| 페어링 TIP | 붉은 육류/흰 육류/채소/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식/과일 |

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** 3 4 5

제품설명

올리비에 번스타인의 샹볼 뮈지니 레 라브로트는 평균수령 60년의 포도나무에서 수확한 포도로 만들며, 연 평균 3,000병 정도 생산한다. 0.92ha를 구성하며 12개의 샹볼 뮈지니 프리미에크뤼중에 하나이다.

수상내역

2017빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 94점

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