



‘귀족 가문의 수호천사, 브로켈’

브로켈 피노 누아

Broquel Pinot noir

포도품종	피노누아 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	스파이시하고 강렬한 검은 과일의 향과 달콤한 체리의 아로마가 특징이다. 입안에서는 탄닌감과 달달함이 복합적으로 느껴지고 구조감있게 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은육류/붉은살생선/채소(샐러드)/부드러운치즈/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



브로켈은 왕조나 귀족 가문을 수호하는 방패나 칼, 수호천사라는 의미를 지닌다. 해발 고도 약 1,150m에 위치한 우꼬 밸리에서 수확한 포도로, 높은 고도에서 포도가 서서히 서서히 최상의 상태까지 익기 때문에, 고품질의 와인 생산이 가능하다.

선별하여 수확한 피노누아를 90%는 출기를 제거하고 10%는 포도 송이 전체는 7일간 8℃의 오크 통에서 침용을 거친 후 자연 효모와 발효를 진행한다. 알코올 발효가 다 완료 되었을 즈음 프렌치 오크 통에서 9개월 숙성 후 필터링 후 출시한다.

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