



‘도멘 뒤 파비용의 경쟁력있는 모노폴 와인’

도멘 뒤 파비용 뽀마르 끌로 데 우실린 모노폴

Domaine du Pavillon Pommard Clos des Ursulines Monopole

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본
용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	영할 때는 체리, 블랙 커런트, 무화과 등의 과실향과 꽃향, 약간의 오크와 향신료 ню앙스가 느껴지며, 숙성됨에 따라 덤불, 가죽향으로 발전한다. 풀바디에 잘 숙성된 탄닌이 부드러운 질감을 자아내며, 풍부하지만 무겁지 않은 밸런스가 인상적이다. 파워풀함과 구조, 우아함과 섬세한 느낌을 동시에 느낄 수 있는 와인이다.
페어링 TIP	붉은육류/익힌해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/밀가루음식(피자,파스타외)



제품설명



끌로 데 우실린은 뽀마르 지역 중심부에 가깝게 위치하며 오래된 소나무가 무성한 곳으로, 이 빈야드의 첫번째 소유주는 우실린 수녀원이었다. 약 4헥타르 면적의 모노폴 빈야드로, 이곳의 독특한 페루아는 뽀마르 와인의 특징으로 알려진 남성적인 캐릭터를 보여준다. 석회질 점토 토양 기반으로, 35~40년 수령의 포도나무에서 수확한 와인으로 손 수확과 온도 조절 오크통에서 발효를 진행한다. 이후, 오크 배럴에서 14~16개월 숙성을 진행한다. (뉴 오크 비율 20~30%)

수상내역



2022빈티지 디켄터 Decanter 94점
2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 90점
2020빈티지 89점

와이너리



1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다. 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로서 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베르 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다. 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다. 알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 페루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

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