'부르고뉴 피노의 꽃, 꼬뜨 드 뉘'

알베르 비쇼 샹볼 뮈지니

Albert Bichot Chambolle Musigny

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘
용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	여리고 섬세한 향들의 향연으로, 뚜렷한 블랙 체리와 우아한 장미향, 제비꽃향이 느껴진다. 입에서는 완벽한 밸런스의 구조와 볼드하지만 부드럽고 고운 탄닌이 조화를 이룬다. 강렬한 여운부마저 사랑스러운 와인이다.

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

꼬뜨 드 뉘의 심장부라 불리는 샹볼 뮈지니 지역은 고대 켈트 문화에서 Cambola라는 단어에서 유래되었다.
작은 지역임에도 우수한 품질의 와인을 생산하며 상대적으로 적은 양의 점토를 함유하고 있어 여성스러운 팔레트를 가진다.

약 한 달간의 온도 조절 오크 탱크를 거쳐 14~16개월 오크 숙성을 진행한다. (뉴오크 35%)

수상내역

2014빈티지 디켄터 Decanter 89점

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