

‘ 4 NO ADDED: SO2(이산화황), YEASTS(인공효모), FINING(정제), FILTERING(여과)’

알베르 비쇼 미스터 노 설파이트 보졸레 빌라쥐

Albert Bichot Mr No Sulfite Beaujolais Villages



| | | | |
|---------|---|----------|--------|
| 지역 | 프랑스 > 부르고뉴 > 보졸레 | | |
| 포도품종 | 가메 100% | | |
| 용량 | 750ml | | |
| 등급 | 보졸레 빌라쥐 | 시음 적정 온도 | 10-13℃ |
| 테이스팅 노트 | 강렬한 루비 컬러에, 블루베리를 비롯한 프루티한 풍미와 실키한 탄닌이 느껴진다. 어떤 상황과 계절에도 어울리는 매력덩어리 와인이다. | | |
| 페어링 TIP | 붉은육류/익힌해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/밀가루음식(피자,파스타외) | | |



제품설명



2000년대 초부터 알베르 비쇼는 오가닉 농법을 도입하여 2014년에 인증을 받게 되었다. 내추럴 와인의 수요가 증가함에 따라 보졸레 빌라쥐 등급의 내추럴 와인을 선보이게 되었다. 이 와인은 화강암과 모래 재질의 토양에서 자란 포도로 열 조절

스테인리스 탱크에서 숙성을 거친 후 출시한다.

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 선두주자로써 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.