'작지만 강한 떼루아 중심의 순수한 와이너리'

도멘 루시엔 부아이요 볼네이 '클로 데 장글'

DOMAINE LUCIEN BOILLOT VOLNAY 1ER CRU 'CLOS DES ANGLES'

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본
포도품종	피노 누아 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	오크 숙성에서 발현한 바닐라 향과 부드러운 자두, 그리고 체리의 맛이 느껴진다. 입안에서 기분 좋게 맴도는 피니쉬가 인상적인 와인이다.
페어링 TIP	붉은육류/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

진흙과 석회암질로 구성되어 있으며 1961년에 현재의 빈야드의 포도나무가 식재되었다. 총 매우 작은 규모의 포도원에서 화학비료를 사용하지 않고 손수확으로 선별하여 만들어진다.

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