'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.

와이너리

도멘 루시엔 부아이요는 1978년 설립되어 PIERRE Boillot의 지휘 아래 볼네, 포마르, 뉘 생 조르쥬, 쥬브레 샹베르땡, 퓔리니 몽라쉐에서 지역적 특색을 담은 와인을 생산하고 있다. 이 와이너리는 매우 극소량의 와인만 생산하며 꼬뜨 드 본과 꼬뜨 드 뉘 두개의 지역 모두에서 매우 희소성이 높은 양조의 거장이다. 볼네의 숨겨진 보물이라 일컬어지는 'Les Angles'를 소유하고 있으며, 현재는 아들인 피에르 부아이요가 가업을 물려받아 양조를 지속하고 있다. 피에르는 모든 토양과 포도나무에 엄격한 재생을 시행하여 그만의 스타일로 새로운 와인을 창조하고, 투명한 떼루아 중심의 와인을 지향하고 있다.

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