



‘작지만 강한 떼루아 중심의 순수한 와이너리’

도멘 루시엔 부아이요 필리니 몽라쉴레 프리미에 크뤼 '레 페리에르'

DOMAINE LUCIEN BOILLOT PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU 'LES PERRI RES'

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 코뜨 드 본
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	6-8℃
테이스팅 노트	버터리하고 크림미한 유질감에 복숭아, 살구, 아카시아, 허니서클과 같은 복합적인 아로마가 농밀하게 느껴지고 토스티한 뉘앙스와 잘 조화되어 끝맛까지 이어진다.
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자,파스타 외)



제품설명



오크배럴에서 15-35일간 1차발효 진행하며, 젖산발효를 진행한다. 새 오크와 사용했던 오크를 병용하여 총 12개월간 숙성하고 병입하기 3개월 전에 스테인리스탱크로 옮겨져 신선함을 더한다.

와이너리



도멘 루시엔 부아이요는 1978년 설립되어 PIERRE Boillot의 지휘 아래 볼네, 포마르, 뉘 생 조르쥬, 쥬브레 상베르맹, 필리니 몽라쉴레에서 지역적 특색을 담은 와인을 생산하고 있다. 이 와이너리는 매우 극소량의 와인만 생산하며 코뜨 드 본과 코뜨 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.