'부르고뉴의 대명사 알베르 비쇼가 남프랑스에서 선보이는 특별한 피노 누아'

오리종 드 비쇼 피노 누아

Horizon de Bichot Pinot noir

지역	프랑스 〉 랑그독 루씨용 〉 리무		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	짙은 체리 레드 빛의 와인으로 블랙 베리, 블랙커런트와 같은 블랙 베리류 과일과 사워체리, 라즈베리의 과일향이 어우러진다. 입안에서는 체리, 후추, 멘솔의 풍미가 느껴지며, 삼나무와 과일 풍미가 어우려져 복합적이지만 프레쉬한 느낌을 자아낸다. 실크와 같은 텍스처와 긴 피니쉬가 인상적인 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/부드러운치즈/밀가루음식(피자,파스타 외)		

당도	DRY 1	2	3	4	SWEET 5
바디	LIGHT 1	2	3	4	FULL 5

제품설명

부르고뉴의 대명사 알베르 비쇼는 1831년 설립 이래로 선구적인 시각을 가지고 새로운 지평(Horizon), 즉 프랑스 내의 뛰어난 떼루아를 탐색해왔다. 이에 남프랑스에 위치한 리무(Limoux)를 선택해 와인을 생산하게 되는데 이 곳은 4개의 각각 상이하지만 상호보완적인 떼루아가 나타나 섬세하고 밸런스가 잘 잡힌 와인이 생산된다. 이 곳에서 비쇼는 부르고뉴의 대표적인 품종인 피노 누아와 샤르도네를 새롭게 재해석하고자 하였다. 그 결과로 섬세함, 우아함, 그리고 파워풀함과 바디감을 모두 갖춘 '오리종 드 비쇼'가 탄생되었다.

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