'부르고뉴의 대명사 알베르 비쇼가 남프랑스에서 선보이는 특별한 샤르도네'

오리종 드 비쇼 샤르도네

Horizon de Bichot Chardonnay

지역	프랑스 〉 랑그독 루씨용 〉 리무		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	밝은 옐로우 빛의 와인으로 흰 꽃, 감귤류 껍질로 시작해 블러드 피치와 헤이즐넛의 향이 느껴진다. 입안에서는 프레쉬한 아몬드와 자몽의 풍미가 백합과 바닐라 풍미와 함께 어우러지는 와인으로 풍부하지만 밸런스가 좋은 와인이다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스타 외)		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

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 피노누아와 샤르도네를 새롭게 재해석하고자 하였다. 그 결과로 섬세함, 우아함, 그리고 파워풀함과 바디감을 모두 갖춘 '오리종 드 비쇼'가 탄생되었다.

수상내역

2018빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점
2017빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 93점

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