



‘부띠끄 와이너리의 신작’

더 브로큰 피쉬플레이트 소비뇽 블랑

The Broken Fishplate Sauvignon Blanc

지역	호주 > 남호주 > 맥라렌베일		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	연한 연두색을 띄고있으며 신선하고 아로마틱하며 풍부한 미네랄을 느낄 수 있다. 하얀 꽃, 백합과 같은 꽃향기도 느껴지며 패션푸르츠, 프레시한 완두콩이나 라임, 레몬과 같은 부케도 느껴진다. 이름과 레이블과 같이 생선과 좋은 페어링을 보여준다		
페어링 TIP	생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/단단한치즈/디저트		



제품설명



따뜻한 햇살이 만연한 날에 어울리는 와인이다. 바람이 부는 서늘한 빈야드의, 가파른 포도밭에서 자라난 수확기의 포도를 모아서 생산되었다. 스테인리스 통에서 숙성되었으며 2-3주의 프렌치 오크에서 발효하여 와인에 복합미를 더했다.

수상내역



2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점
2019빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 90점
2018빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 90점

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