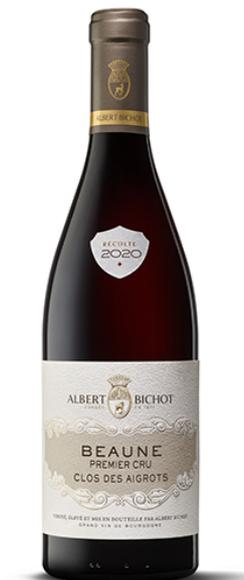


‘부르고뉴의 대명사 알베르 비쇼’

알베르 비쇼 본 프리미에 크뤼 끌로 레 제그로

Beaune 1er Cru Clos Les Aigrots



지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	프리미에 크뤼	시음 적정 온도	16-17℃
테이스팅 노트	레드 베리의 섬세한 아로마와 스파이시한 향, 덤불의 향이 느껴진다. 팔렛에서는 실키한 탄닌이 피니쉬까지 기분 좋게 이어진다.		
페어링 TIP	붉은육류/채소(샐러드)/부드러운치즈/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)		



제품설명



본은 부르고뉴 와인의 역사적 중심(capital)로 평가받는 지역으로, “레 제그로”는 본의 서쪽, 경사면의 윗부분에 위치한 포도밭이다. “레 제그로”라는 이름은 부르고뉴 지방 방언으로 “호랑가시나무”를 뜻하며 이름이 지어질 당시 밭에 심어져 있었던 호랑가시나무의 영향을 받아 지어졌다.

석회암 성분의 토양에서 손 수확 및 선별 작업이 이루어지며, 온도 조절이 가능한 오크 탱크에서 20-28일 간 보관된다. 이후 오크 배럴에서 약 14~16개월 숙성되며 2-3% 비율로 뉴오크를 사용한다.

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