'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 타닌이 피니쉬까지 기분 좋게 이어진다.		
페어링 TIP	붉은육류/채소(샐러드)/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

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 2-30% 비율로 뉴오크를 사용한다.

와이너리

1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다. 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로써 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베르 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다. 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다.
알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 떼루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

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