



‘부르고뉴의 대명사 알베르 비쇼’

알베르 비쇼 부르고뉴 피노 누아 오리진

Albert Bichot Bourgogne Pinot Noir Origines

지역	프랑스 > 부르고뉴		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	14~15℃
테이스팅 노트	블랙커런트, 레드커런트, 자두 등의 과실향이 느껴진다. 팔렛에서는 오크 풍미와 함께 풍부하고 농축된 풍미, 뛰어난 밸런스가 돋보이는 와인으로 기분 좋은 피니쉬로 마무리 된다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/부드러운치즈/밀가루음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



부르고뉴 피노누아 오리진”은 꼬뜨 드 본과 꼬뜨 드 뉘에서 재배된 포도를 사용해 생산된다. 다양한 빈야드의 일조량과 고도의 영향으로 뛰어난 복합미를 느낄 수 있다. 노령의 포도나무에서 생산되어 뛰어난 농축미와 풍미가 느껴진다. 8~12개월 동안 숙성이 이루어지며, 2~30%의 비율로 오크 배럴, 7~80%는 더 큰 사이즈의 오크통을 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 페루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.