'지속가능한 포도재배를 하는 순수함을 추구하는 뫼르소 대표 생산자'

도멘 자비에 모노 본 프리미에 크뤼 투생

DOMAINE XAVIER MONNOT BEAUNE 1ER CRU TOUSSAINTS

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	풍부한 과일 풍미가 강한 와인은 블랙 체리, 바이올렛, 가벼운 스파이스 풍미를 자랑합니다. 숙성된 세련된 타닌은 연기와 검은 과일의 풍부한 맛을 보여줍니다. 아름다운 균형감과 함께 입안에서 길게 피니시를 보여주고 장기 숙성시 더욱 풍성한 맛을 보여줄 와인입니다.		
페어링 TIP	붉은 육류/익힌채소/단단한치즈/훈제·염장 음식		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

Beaune Greves와 Beaune Bressandes 사이의 이상적인 위치에 있는 Toussaints 떼루아는 언덕 아래쪽으로 경사진 곳에 위치해 탁월한 배수를 자랑합니다. 미디움 바디의 부드러운 느낌이 잘 숙성된 타닌에 감싼 맛을 느낄 수 있는 와인으로 본의 1등급 포도밭인 투상은 모든 성인 (All Saints)라는 뜻을 가지고 있습니다. 본은 피노누아의 수도라고 불리는 이유는 부르고뉴 와인을 중심으로 최고의 와인을 만들었으며 이후 마을이 점점 커지면서 포도밭의 면적이 줄어들었습니다. 하지만 이곳에서는 여전히 뛰어난 품질을 가진 와인이 만들어집니다. 본의 다른 밭에 비해 좀 더 진하고 오래 숙성이 가능한 와인이 만들어집니다. 약 12~14개월 동안 숙성 진행 (21 빈티지 생산량 4,400병)

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