



‘부르고뉴의 대명사 알베르 비쇼’

알베르 비쇼 마콩 뤼니 레 샤름

Albert Bichot Macon-Lugny Les Charmes

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 마콩네		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	11~13℃		
테이스팅 노트	복숭아, 살구, 시트러스 계열 과일의 프레쉬한 향을 느낄 수 있다. 입 안에서는 프레쉬하지만 풍부한 풍미를 지닌 와인으로 기분 좋은 피니쉬로 마무리된다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈		



제품설명



‘레 샤름’은 마콩-뤼니 아펠라시옹의 중심부에 위치한 유명한 506에이커 규모의 석회질 토양의 고원에 위치하고 있다. 남향/남동향으로 포도나무가 최적의 일조량을 받는 빈야드이다. 양조 특징: 손 수확 후 8-9개월 동안 숙성을 진행한다. 20%의 비율로 오크 배럴, 80%는 스테인리스 스틸 통에서 리(fine lees)와 함께 숙성한다.

수상내역



2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 89점
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 89점

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