



‘부르고뉴의 대명사 알베르 비쇼’

알베르 비쇼 마콩 밀리 라마르틴

Albert Bichot Macon Milly-Lamartine

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 마꼬네		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	11~13℃		
테이스팅 노트	복숭아, 살구와 멘톨, 부싯돌의 프레쉬하고 섬세한 향기가 느껴진다. 입 안에서는 고지대 떼루아의 특징적인 프레쉬함과 아로마틱한 복합미가 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈		



제품설명



‘밀리 라마르틴’ 빈야드는 마꼬네의 최서단에 위치한 포도밭으로, 고도 약 3~400미터의 오 마꼬네(Haut-M. connais)의 높은 고도의 서늘함의 영향을 받는다는 점에서 독특한 특성을 지닌다. 플룻에 따라 석회, 점토, 이회토 등 다양한 토양 타입이 나타난다. 일조량 또한 플룻에 따라 상이하여, 더 서늘한 북동향부터, 포도나무가 햇빛을 더 직접적으로 받는 남서향까지 다양하게 나타난다. “라마르틴”이라는 이름은 1902년, 마을의 시장이자 포도원을 소유하고 있던 유명한 시인 “알퐁스 드 라마르틴”을 기리기 위해 더해진 이름이다.

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



2018빈티지 87점

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