



‘부르고뉴의 대명사 알베르 비쇼’

알베르 비쇼 마콩 밀리 라마르틴

Albert Bichot Macon Milly-Lamartine

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 마코네		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	11-13℃		
테이스팅 노트	복숭아, 살구와 멘틀, 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 마코네의 최서단에 위치한 포도밭으로, 고도 약 3-400미터의 오 마코네(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

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.