



‘부르고뉴의 대명사 알베르 비쇼’

알베르 비쇼 뿌이 푸세

Albert Bichot Pouilly-Fuisse

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 마꼬네		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	11-13℃		
테이스팅 노트	흰 복숭아와 같은 프레쉬한 과실향, 향신료와 은은한 바닐라와 오크의 향기를 느낄 수 있다. 입 안에서는 뛰어난 미네랄리티가 느껴지며, 생동감과 부드러운 완벽한 밸런스를 지닌 와인이다. 아로마틱한 피니쉬가 기분 좋게 지속된다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈		



제품설명



‘뿌이 푸세’는 부르고뉴 남쪽에 위치한 마꼬네 지역의 푸세 (Fuisse), 솔뤼트레-뿌이 (Solutr -Pouilly), 베르지송 (Vergisson)과 생트레 (Chaintre) 4개의 마을에서 생산된다. 포도나무는 매우 가파른 경사면에서만 재배되며, 일조량이 다양하게 나타나 수확 시기가 2주 정도 느려질 수 있다.

양조 특징: 손 수확 후 8-9개월 동안 숙성을 진행한다. 30%의 비율로 오크 배럴, 70%는 스테인리스 스틸 통에서 리 (fine lees)와 함께 숙성한다.

수상내역



2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점

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