



‘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 기본 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 (Solutra-Pouilly), 베르지송 (Vergisson)과 샹트레 (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

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 페루아를 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 누워서 보관하시기 바랍니다.