



‘프랑스 부르고뉴 꼬뜨 드 본의 유일한 내추럴 와인 생산자’

르노 부아이예 꼬뜨 부르기농 블랑 논 밀레짐

RENAUD BOYER Coteaux Bourguignons

지역	프랑스 > 부르고뉴		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	연한 벗집 컬러와 레몬, 감귤류와 함께 드라이 허브, 상쾌한 미네랄리티와 약간의 오크 터치가 느껴진다. 가볍고 상쾌한 구조감을 가지고 있으며, 산도와 조화로운 바디, 깔끔하고 미네랄, 시트러스의 여운이 길게 지속된다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



수확은 전통적인 방식으로 진행하며, 오크 베렐에서 짧게 리 숙성을 거친다. 포도 본연의 테루아 특성과 자연스러운 표현이 강조된다.

와이너리



부르고뉴 뫼르소 지역에서 태어나 엔지니어로서의 삶을 살기 위한 길을 걷다가 양조학자로 그 방향을 옮긴 르노 부아이예는 현재 생 로망, 본, 풀뤼니 몽라세에서 와인을 양조하고 있는 내추럴 와인 양조가이다. 내추럴 와인으로서 매우 불모지인 부르고뉴에서 몇 안되는 내추럴 와인메이커이며 꼬뜨 드 본의 유일한 내추럴 와인메이커이다. 3헥타르의 아주 작은 크기의 포도밭을 소유하고 있으며 밭에서 와인을 양조하는 곳 까지 그 어떤 첨가물도 허용하지 않고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.