



‘프랑스 부르고뉴 꼬뜨 드 본의 유일한 내추럴 와인 생산자’

르노 부아이예 풀뤼니 몽라세 블랑 "레 류쇼"

RENAUD BOYER PULIGNY MONTRACHET BLANC "LES REUCHAUX"

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	산도감과 신선함이 뛰어나며 잘 익은 배 향이 지배적인 아로마를 지니고 있다. 너무 가볍지 않은 바디감임에도 불구하고 미네랄리티도 뛰어난 와인으로 산도감 있는 여운이 긴 피니쉬가 매우 매력적인 와인		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈		



제품설명



풀뤼니 몽라세 지역의 레 류쇼의 밭에서 재배되는 샤르도네만을 이용하여 양조한 와인이다. 르노 부아이예가 가장 자랑하는 화이트 와인 라인지로 풀뤼니 몽라세 화이트 와인들의 특징을 고루 발산하고 있다.

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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.