



‘프랑스 부르고뉴 꼬뜨 드 본의 유일한 내추럴 와인 생산자’

르노 부아이예 생 로망 블랑

RENAUD BOYER SAINT ROMAIN BLANC

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	산도감과 미네랄리티가 매우 높고 레몬, 초록 사과, 배 등의 아로마가 지배적인 와인이다. 여운이 긴 피니쉬가 인상적이다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈		



제품설명



미네랄리티가 우수하고 과실의 산뜻함이 특징인 생 로망 지역의 화이트 와인. 르노 부아이예 특유의 내추럴한 양조방식이 떼루아의 특징과 함께 결합되어 더욱 미네랄리티의 느낌이 느껴지며 과실의 생동감이 살아있는 것으로 느껴진다.

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.