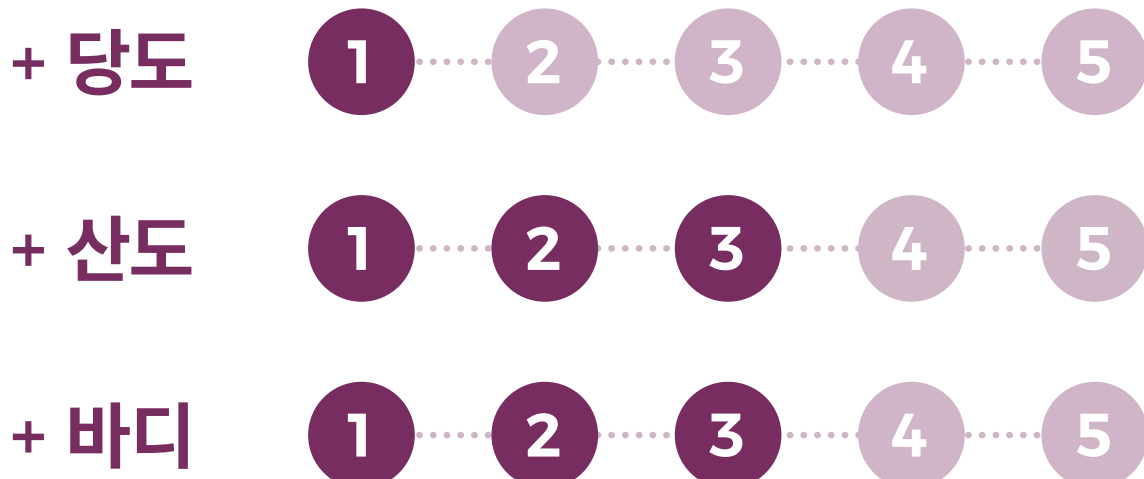




Domaine J.A. Ferret Pouilly-Fusse

도멘 페레 뿌이 푸세

부르고뉴 마꼬네 지역을 대표하는
고급 화이트 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이 자도
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	랍스터 리조토, 농어 요리, 송아지 요리, 염소 치즈나 숙성한 구다, 콩떼 치즈

Information

푸세(Fuisse) 마을 분지의 가장 뛰어난 생산지에서 재배한 샤르도네만을 선별해 만든 와인이다. 포도나무의 수령은 최소 10년부터 최대 35년이며, 토양은 석회석과 점토질로 되어 있어 샤르도네 재배에 최적의 환경을 제공한다.

와인의 1/3은 스테인리스 스틸 탱크에서, 2/3는 오크 배럴에서 8개월 숙성하며 블렌딩 후 큰 양조통에서 5개월 더 숙성해 병입한다.

무게감과 신선함의 균형을 잘 갖추고 있으며, 매끄럽게 이어지는 미네랄 여운이 우아하다. 신선한 과일 향과 아카시아 꽃과 헤이즐넛 버터의 복합적인 향이 층층이 레이어를 이루고 있으며 약간의 스파이시한 피니쉬가 남는다.

Awards

- + 2016 대한민국 주류대상 구대륙 화이트 와인
- + **2013** | Korea Wine Challenge 2015 금메달

Tip

‘도멘 J.A. 페레’는 1840년 설립된 뿌이 푸세의 명망 있는 와인 생산자로, 18헥타르에서 뿌이 푸세 와인만을 생산하고 있다. 2008년부터 루이 자도의 소유가 됐다.