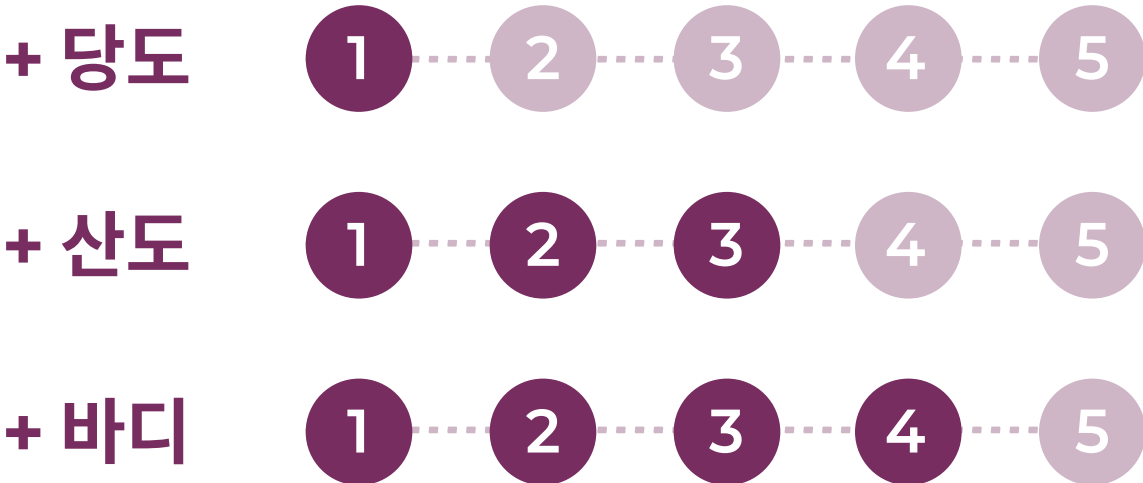




Louis Jadot Chambolle Musigny

## 루이자도 상볼 뫼지니

실크처럼 부드럽고 섬세한 스타일의  
부르고뉴 레드 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	향신료가 강하지 않은 섬세한 스타일의 육류 요리, 풍미가 있는 야생 육류 요리, 진한 맛의 치즈

**Information**

진한 붉은 색을 띠고 있으며 잘 익은 붉은 딸기류의 향에 숙성되면서 나타나는 덤불의 향, 흙내음을 느낄 수 있다. 상볼 뫼지니 특유의 섬세한 캐릭터를 잘 표현한 와인으로, 실크처럼 부드러운 피니쉬와 풀 바디한 맛을 즐길 수 있다.

3~4주 동안 큰 통에서 발효 후 병입 전 12~15개월 동안 오크 배럴에서 숙성한다. 빈티지로부터 10~12년 더 두고 숙성할 수 있다.

**Tip** | 상볼 뫼지니는 우아함과 섬세함의 대표명사로, ‘부르고뉴의 레이스’라고 표현하기도 한다. 프르미에 크뤼의 경우 생산자나 빈티지에 따라 좀더 굳건한 스타일을 만들기도 한다.