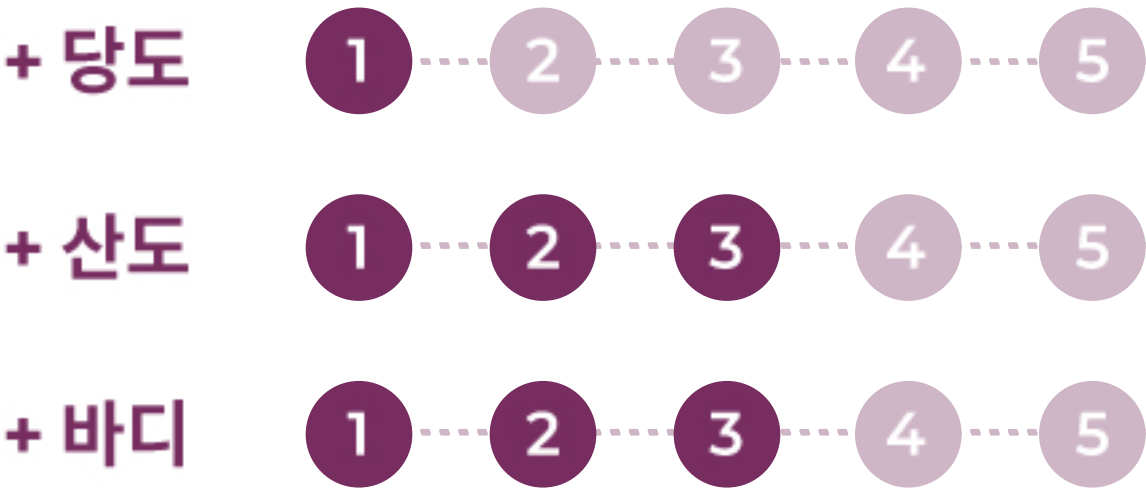




Mongeard Mugneret Coteaux
Bourguignons "La Superbe"

몽제아 뮈네레 꼬뜨 부르기뇽 '라 수페르브'

부르고뉴 황금손 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 몽제아르 뮈네레
Grape Variety	가메, 피노누아
Capacity	750ml
Food Matching	부드러운 치즈, 파스타, 피자, 훈제 치킨, 오리고기

Information

신선한 딸기, 체리를 바로 먹는 듯 풍성한 과일 아로마와 부드럽게 다듬어진 탄닌의 질감, 전체적으로 매끄럽고 화사함을 느낄 수 있는 와인이다.

1.3헥타르 포도밭의 40년 된 나무에서 손으로 수확한 포도로 양조해 오크 배럴에서 숙성했다. 포도품종의 비율은 가메 70~80%, 피노누아 20~30%으로 작황에 따라 블렌딩 비율은 달라진다. 숙성시키기보다는 영(young)할 때 가볍게 즐기기 좋으면서도 부르고뉴 와인의 풍요로움, 우아함을 만끽할 수 있는 와인이다. ‘수페르브’는 ‘훌륭하다, 빼어나다’는 뜻의 프랑스어다.

Tip | 꼬뜨 부르기뇽은 2011년 1월에 신설된 부르고뉴 지역 단위 아펠레이션(appellation regionale)으로 기존 '부르고뉴 그랑 오디네르'를 대체한다. 생산지나 포도품종 블렌딩 비율에 대한 제한 없이 와인메이커가 비교적 큰 규제 없이 자유롭게 와인을 만들 수 있다.