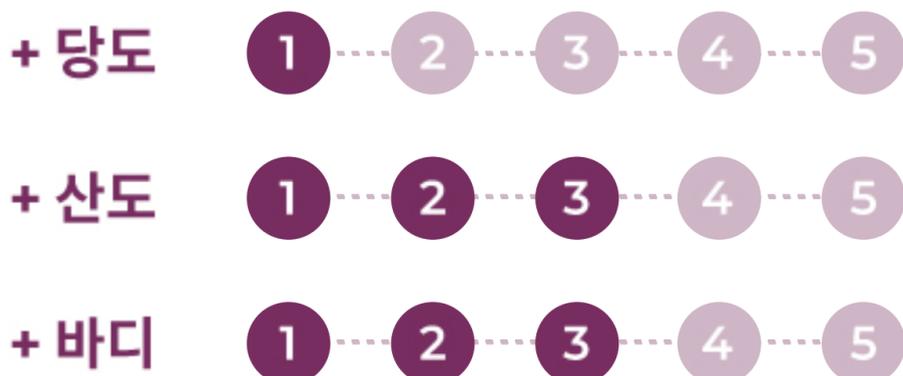




Louis Jadot Bourgogne Blanc
Couvent des Jacobins

루이자도 부르고뉴 블랑 꾸빙 데 자코방

200년 가까운 역사에 부르고뉴 전역에서 와인을 빚어온 노하우를 지닌 부르고뉴 와인의 대표주자



Point

- 200년 가까운 역사에 부르고뉴 전역에서 와인을 빚어온 노하우를 지닌 부르고뉴 와인의 대표주자
- 와인서빙 추천온도 10~12도, 빈티지에 따라 2~5년까지 숙성가능

Type	화이트 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	가금류, 해산물 요리, 그릴에 구운 담백한 생선, 염소 치즈

Information

복숭아, 배, 자몽 등의 과일 향과 함께 우아한 흰 꽃 아로마가 약간의 바닐라 여운과 겹치며 향긋함을 선사한다. 균형미와 우아함, 신선한 캐릭터가 조화를 이룬다.

와인의 일부는 스테인리스 스틸 탱크에, 일부는 오크 배럴에서 숙성해 신선한 맛과 질감을 잘 살렸다. 5년 이내에 영(young)하게 마시길 권하나, 빈티지에 따라 조금 더 두고 숙성할 수 있다.

Tip

| 부르고뉴의 여러 군데서 수확한 포도로 양조한 와인이다. 마꼬네 지방의 포도는 신선한 과일 향을, 꼬뜨도르와 샬로네 지방에서 난 포도는 와인에 견고함과 무게감을 더해 주어 복합적인 풍미의 ‘퀴베’ 와인이 탄생했다. ‘꾸빙 데 자코방’은 루이 자도의 오래된 양조장 건물 이름이다. 와이너리의 역사적인 건축물로서 현재는 미팅 룸, 연회 행사 용도로 사용하고 있다.