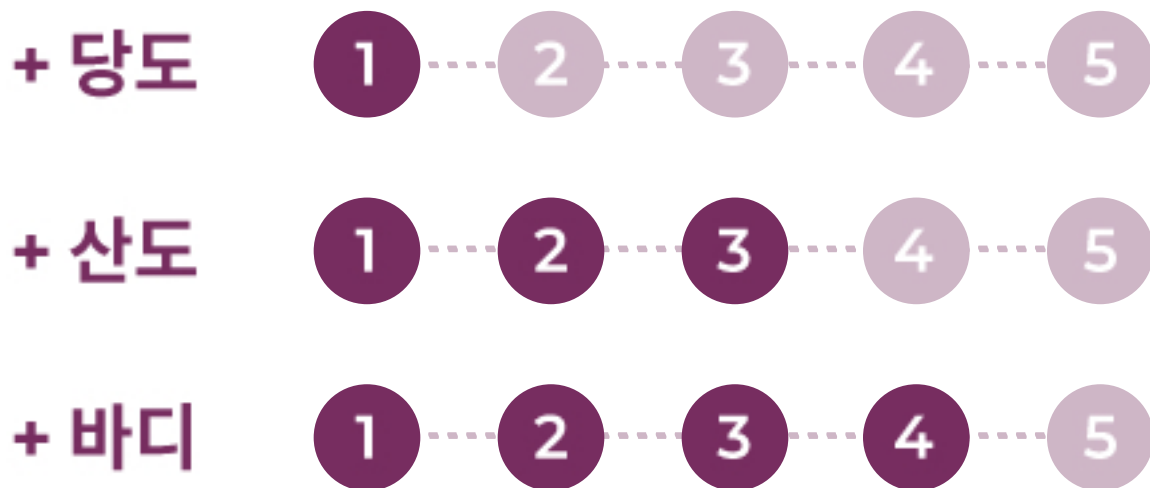




Bass Phillip Premium Pinot Noir

바스 필립 프리미엄 피노누아

농밀한 맛과 다채로운 레이어의
피노누아 와인



Point

- 부르고뉴 스타 와인메이커 장 마리 푸리에가 양조하는 호주와인
- 바스필립에서 꼭 마셔야할 피노누아

Type	레드 와인
Country / Winery	호주 > 빅토리아 / 바스 필립
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	와인 소스를 가미한 소고기 스테이크, 양갈비구이, 풍미가 진한 치즈

Information

블랙체리와 꽃, 동물성 아로마가 느껴지며 토스티한 오크 뉘앙스가 깊이 있는 풍미를 선사한다. 입 안에서 파워풀한 맛과 복합적인 풍미를 즐길 수 있다.

4헥타르 규모의 Leongatha 빈야드에서 바이오 다이내믹 농법으로 재배한 포도로 양조하며 프랑스 알리에산 바리끄에서 18개월 숙성했다. 단위면적당 수확량을 매우 적게 유지해 보다 집중도 있는 농밀한 맛과 다채로운 레이어를 지닌 와인이 탄생한다.

Awards

2018 : Robert Parker 93점

Tip | 잘 만든 부르고뉴 와인처럼 10년 이상 더 두고 숙성해
즐거도 좋다.