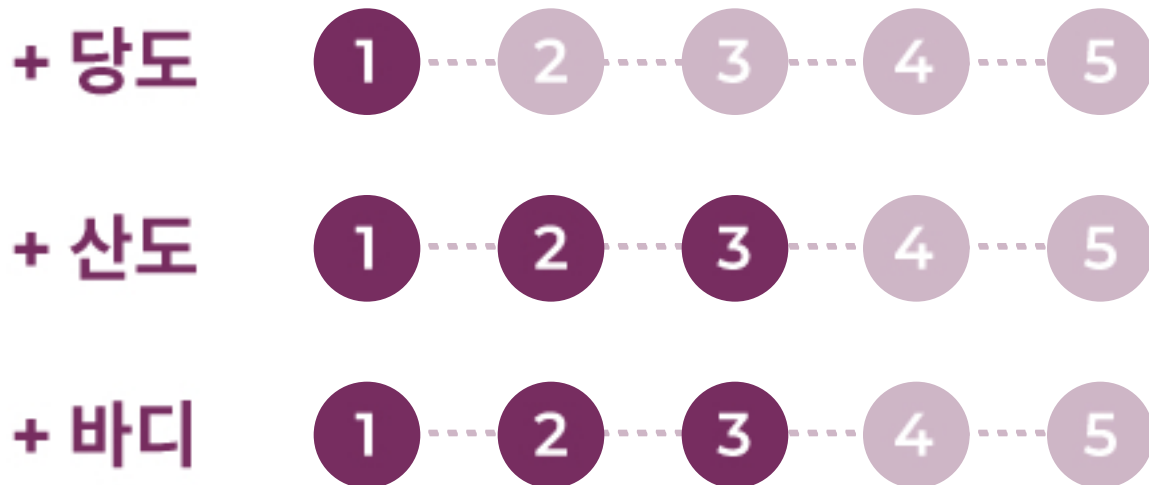




Chateau de Laborde Bourgogne  
Pinot Noir

## 샤또 드 라보르드 부르고뉴 피노누아

풍부한 과실 향과 섬세한 향신료의  
캐릭터가 어우러지는 레드 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 신세계엘앤비 픽
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	그릴에 구운 고기, 베이징 덕

### Information

라즈베리의 붉은색을 닮은 이 와인은 방금 수확한 신선한 딸기 향이 은은하게 피어 오른다. 부드러운 질감과 기분 좋은 산미가 매력적이고 둥그런 피니시가 인상적이다. 샐러드, 가금류, 송아지, 생선 요리와 함께 마시면 잘 어울린다.

평균 수령이 30년 이상 된 올드바인에서 수확한 포도로 양조했다. 포도에서 줄기를 제거하고 3일 동안 마세라시옹을 거쳐 7일 동안 오픈 배트로 발효했다. 12개월간 오크 배럴에서 숙성하고 15%는 새 오크통에서 숙성한다. 배럴 안에서 젖산 발효를 거쳐 가볍게 여과해 병입해 출시한다.

**Tip** | 샤또 드 라보르드 부르고뉴 피노누아는 주류전문점 와인앤모어에서 만나볼 수 있다.