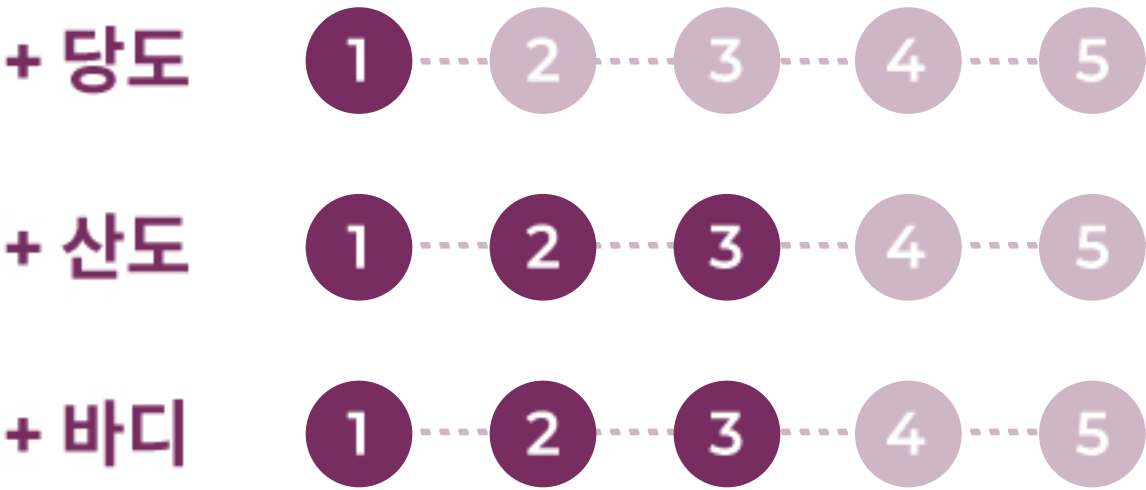




Chateau de Laborde Hautes
Cotes de Nuits Pinot Noir Cuvee K

샤또 드 라보르드 오프 꼬뜨 드 뉘 피노누아 케이

자줏빛의 락 풍부한 과실 향과
섬세한 향신료가 돋보이는 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 신세계엘앤비 픽
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	마리네이드한 돼지고기요리, 오리고기 요리

Information

자줏빛을 락고 있으며 검은 과일의 진한 아로마와 육두구 등의 향신료 향이 은은하게 느껴진다. 잘 짜여진 구조와 풍부하면서 섬세하게 다듬어진 탄닌이 와인의 품질과 숙성 잠재력을 잘 보여준다.

평균 수령 40년 된 올드바인에서 수확한 포도로 양조했으며, 포도밭은 오프 꼬뜨 드 뉘 중에서도 꼬르똥 언덕과 토질이 가장 비슷한 베르지(Vergy)의 구릉에 위치해 있다. 모든 포도는 사람 손으로 선별 수확했으며, 12개월 간 오크 배럴에서 숙성한다. 새 오크의 비중은 30%이며, 젓산 발효를 거쳐 보다 복합적인 풍미를 완성했다.

Tip | 샤또 드 라보르드 오프 꼬뜨 드 뉘 피노누아 케이는
주류전문점 와인앤모어에서 만나볼 수 있다.