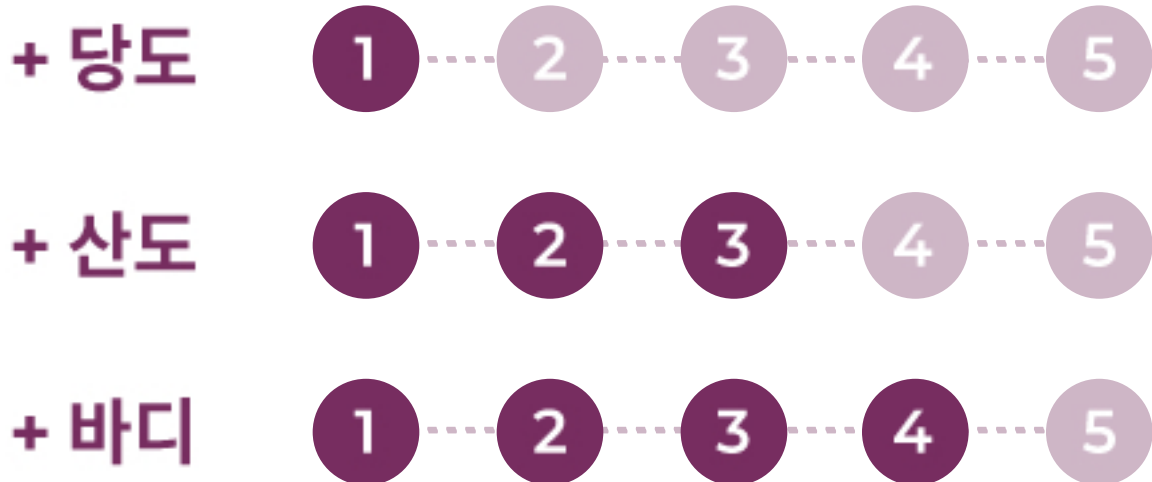




Francois Mikulski Meursault

프랑수아 미쿨스키 뫼르소

친환경비료, 자연효모로만 만드는
깔끔하고 우아한 화이트 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 도멘 프랑수아 미쿨스키
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	조개나 생선 등 각종 해산물, 버터나 크림 소스를 가미한 닭고기 요리, 관자구이, 익혀 조리한 굴 요리

Information

연간 1만 병 생산되는 와인으로, 뫼르소 구역의 가장 좋은 포도밭 몇 군데에서 재배한 포도를 각각 따로 양조, 숙성해 블렌딩한다. 특히 Meix Chavaux, Chaumes de Narvaux 등의 구역에서 재배한 포도를 많이 사용해 미네랄 캐릭터와 금속의 느낌이 돋보이는 것이 특징이다.
그린 계열의 열대과일 향과 완만한 산도, 입 안을 가득 채우는 과일 맛, 그리고 여운에서 벌꿀, 버터, 헤이즐넛, 구운 아몬드, 아니스 등의 향이 느껴진다.

Awards

2012 : Wine Advocate 88-89점
2011 : Bourghound 88점, Wine Spectator 88점,
Wine Advocate 86점

Tip | 부르고뉴 남부 꼬뜨 드 본에 위치한 '뫼르소' 마을은 매우 드라이하면서도 진한 과일 향을 지닌 화이트 와인으로 유명한 곳이다. 그랑 크뤼 밭 없이 마을 단위, 프르미에 크뤼만 존재하지만 그랑 크뤼 못지 않은 품질의 최고급 화이트 와인을 생산한다.