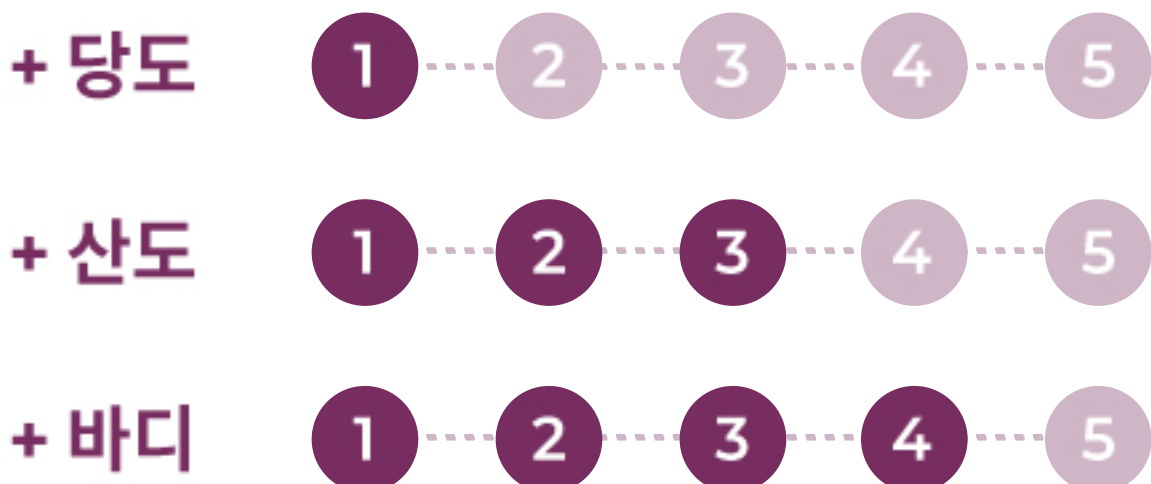




Francois Mikulski Meursault
1er Cru Les Poruzots

프랑수아 미쿨스키 뫼르소 프르미에 크뤼 레 뵈르조

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

열대과일 향과 함께 신선한 허브잎의 향, 나무 향, 흰 후추나 생강
같은 매콤한 향신료의 느낌이 난다. 풋풋한 사과와 과즙 같은
달콤함과 산뜻한 산미, 향긋한 꽃향기와 미네랄 여운이 다채로운
맛과 복합적인 여운을 선사한다.
12개월 간 오크 배럴에서 숙성했으며 포도 고유의 향을 살리기 위해
새 오크의 비율은 20%로 제한한다.

Awards

2011 : Wine Spectator 92점 , Wine Advocate 86점,
Bourghound 90점
2009 : Bourghound 91점

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. 뵈르조는 7h 정도의 작은
면적을 차지하고 있어 프르미에 크뤼 중에서도 비교적
덜 알려진 포도밭이지만 부싯돌 향이 독특한 고급
화이트 와인을 만들어낸다.