사비니-레-본 루즈 프르미에 크뤼 '레 푸르노'

Domaine Simon Bize Savigny-l s-Beaune Rouge 1er Cru 'Les Fournaux'



사비니-레-본의 최강자

#시몬비즈 #사비니레본 #부르고뉴 #피노누아 #레드와인 #프르미에크뤼 #1등급 #레푸르노

브랜드	도멘 시몬 비즈 (Domaine Simon Bize)		
지 역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본 〉 사비니 레 본 〉 프르미에 크뤼 '레 푸르노'		
품 종	피노 누아 (Pinot Noir)		
등 급	AOC Savigny-l s-Beaune 1er Cru		
종 류	레드 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	13%

품종블렌딩

피노 누아 (Pinot Noir) 100%

떼루아

"1962년과 1963년에 재식된 1헥타르의 포도밭으로 동향 경사다. 자갈 토양이며 고도가 높아 토양의 깊이가 깊어 다양한 지층의 양분을빨아들여 복합미가 좋다.

레 푸르노는 사비니 레 본 프르미에 크뤼 중 가장 동향 경사가 심한 밭이다. 베르즐레스의 섬세함을 가졌으면서도 점토에서 오는 힘이 있는 와인이 탄생한다. 푸르노는 노천광에서 광석 등을 녹일 때 사용한 화덕(Fourneau : 가마, 화덕)을 의미한다."

노트

푸르노 와인은 다른 프르미에 크뤼에 비해 더 접근성이 좋은 와인으로 평가받으며 부드럽고 신선한 과실 풍미가 돋보이며 오랜 시간의 숙성 없이도 금새 즐길 수 있는 와인이다. 시몬 비즈의 노하우를 압축해서 보여주는 뀌베다. 색은 주홍 색을 띠며 그 깊이감에서 이 크뤼의 잠재력을 보여준다. 코에서는 즉각적인 향미가 코를 자극해 기분 좋게 만든다. 아주 잘 익은 야생 검붉은 과실들로 만든 바구니, 향신료와 꽃 풍미가 좋은 균형을 이룬다. 오크에서 오는 나무 향은 과하지 않고 완벽하게 와인에 녹아들었다. 입에서는 풍성한 과실 풍미를 느낄 수 있고 부드러운 미감이 인상적이다. 탄닌이 굉장히 둥그스름하지만 어린 느낌이 있다.

서비스

1시간 디캔터 브리딩을 추천한다.

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

http://www.vinocus.co.kr/
02-454-0750