

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 양분을 빨아들여 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."

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 꿔베다. 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