

사비니-레-본 루즈 프르미에 크뤼 '오 베르즐레스'

Domaine Simon Bize Savigny-l s-Beaune Rouge 1er Cru 'Aux Vergelesses'



사비니-레-본의 최강자

#시몬비즈 #사비니레본 #부르고뉴 #피노누아 #레드와인 #프르미에크뤼 #1등급 #오베르즐레스 #장기숙성

브랜드	도멘 시몬 비즈 (Domaine Simon Bize)		
지 역	프랑스 > 부르고뉴 > 코뜨 드 본 > 사비니 레 본 > 프르미에 크뤼 '오 베르즐레스'		
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	13.5%



품종블렌딩

[피노 누아 \(Pinot Noir\)](#) 100%

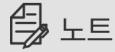


떼루아

1939, 1949, 1954년에 재식한 1.9 헥타르의 남동향 경사면 포도밭으로 모래질의 이회토와 석회암질의 토양이 가파른 경사를 구성하고 있다. 시몬 비즈 와이너리의 아이코닉한 포도밭으로 긴 일조 시간 노출과 바람 덕분에 포도가 완벽하게 익는다. 전통적으로 샤르도네가 심겨있던 밭으로 피노 누아가 특징을 잘 드러낸다. 힘차고 미네랄리티와 풍성함을 잘 보여준다. 와인은 복합미가 있고 표현력이 좋고 힘차며 입에서 굉장히 아로마틱 하다. 일찍 즐기기에 좋지만 오 베르즐레스의 진가는 수년간의 숙성 후에 제대로 드러난다.



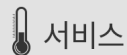
빈티지에 따라 다르지만 최대 100% 홀 클러스터를 사용해 발효를 진행한다. 야생 효모만을 사용해 발효를 진행하며 펀치 다운을 한다. 7-10개월간 뉴 오크 비중을 최소화해 오크 숙성을 한다. 블렌딩 직전에 청징을 거친다.



베르즐레스 포도밭은 페르낭(Pernand) 쪽에 위치해있는데 본(Beaune) 쪽에 위치한 다른 밭들과는 사뭇 다른 모습을 보여준다. 본 쪽의 와인들이 조금 더 여성스러운 스타일이라면 페르낭 쪽에 위치한 베르즐레스 밭은 조금 더 힘찬 남성적인 스타일의 와인이 탄생한다.



클래식한 뵘프 부르기뇽이나 스테이크와 함께 레드와인으로 소테한 버섯 요리와 잘 어울린다.



디캔터 브리딩 1시간을 권장한다.

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

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