시로 (사비니-레-본 블랑)

Domaine Simon Bize SHIRO (Savigny-l s-Beaune Blanc AOC)

시몬 비즈의 치사가 만든 야심작 내추럴 와인, 이산화황 0%

#시몬비즈 #사비니레본 #부르고뉴 #샤르도네 #화이트와인 #내추럴와인

브랜드	도멘 시몬 비즈 (Domaine Simon Bize)		
지 역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본 〉 사비니-레-본		
품 종	샤르도네 (Chardonnay)		
등 급	AOC Savigny-l s-Beaune (Villages)		
종 류	내추럴 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	%

품종블렌딩

샤르도네 (Chardonnay)

떼루아

사비니-레-본 마을의 "플랑쇼(Planchots)"와 "구들레뜨(Goudelettes)" 2개 구획에서 자란 포도를 사용한다.

양조

2개 베럴만 생산하며 오래된 오크에서 숙성을 거친다.

노트

2017년 빈티지는 서리의 피해로 원하는 만큼의 품질을 만들지 못해 기존의 사비니-레-본 AOC를 버리고 부르고뉴 AOC로 출시했으나 2018년에는 충분한 품질을 보여 사비니-레-본 AOC로 출시하였다. 시로(しろ)는 일본어로 하얀색을 의미하는 단어로 내추럴 방식으로 만든 순수한 화이트 와인을 의미한다. 초록 사과, 시트러스의 풍미와 함께 잘게 부서진 돌 느낌이 이 와인의 에너지 넘치는 팔레트를 형성한다.

페어링

구운 생선 요리와 좋은 궁합을 보이며 숙성된 연성 치즈 등 풍미가 짙은 치즈들과 잘 어울린다.

서비스

6-8ºC 정도로 차갑게 음용할 것을 권장하며 지금 마시기에 좋다.

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

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