

피에르 부에 꼬뜨 샤를마뉴 그랑 크루  
**PIERRE BOUREE CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU**



용량	750ml
빈 티 지	2021
종류	화이트
국가	 프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨
등급	GRAND CRU
품종	<b>CHARDONNAY</b> 100%
숙성	16개월 숙성

**TASTING**

시음적정온도	10 - 12°C
Aroma	★★★★★ (5)
Body	★★★★☆ (4)
Tannin	☆☆☆☆☆ (0)
Acidity	★★★★☆ (3)
Sweet	☆☆☆☆☆ (0)

테이스팅노트	황금빛으로 빛나는 짙은 노란색을 띠고 있다. 서서히 드러나는 과일, 버터, 꿀, 미네랄 그리고 시트러스 향이 조화를 이룬다. 목적인 바디감과 상쾌한 산미가 조화를 이룬다. 긴 피니쉬에서는 꿀, 건과일, 파인애플, 바닐라 노트를 느낄 수 있다.
푸 드 매 칭	구운 랍스터, 달팽이 요리 등
상 품 특 징	최고의 샤르도네 산지 중 한 곳인 꼬뜨 샤를마뉴 밭의 포도를 전통 방식으로 양조했으며 탄탄한 구조감을 느낄 수 있는 그랑 크뤼 화이트

**BRAND INFO.**

공급사 이름	PIERRE BOUREE ET FILS
공급사 정보	부르고뉴 와인 양조의 중심지인 Gevrey Chambertin를 베이스로 하여 1864년에 설립된 Pierre Bouree Fils는 전통적이고 토속적인 방식으로 와인을 생산하며 'Vins de garde'(와인 지킴이)라는 별명이 증명하듯 좋은 품질의 파인 와인을 생산한다.
브랜드 소개	피에르 부에는 친환경적인 방식으로 포도 재배하며 올드바인의 활력과 생산량을 섬세하게 조절한다. 전통적인 가치를 지키고 환경을 존중하는 가치를 지닌 이들은 지난 반 세기간 오로지 천연비료인 거름만을 이용해 왔다. 지속 가능한 농업방식을 지지하기 위해 포도밭 사이에 야생꽃, 허브를 심어 최적의 조건을 생성해준다. 살아 숨쉬는 땅의 품질을 위해 주기적으로 밭을 갈아주며 손수확 만을 고수해왔다.