

## 사비니-레-본 블랑

Domaine Simon Bize Savigny-l s-Beaune Blanc



### 사비니-레-본의 최강자

#시몬비즈 #사비니레본 #부르고뉴 #샤르도네 #화이트와인 #히귀템

브랜드	<a href="#">도멘 시몬 비즈 (Domaine Simon Bize)</a>		
지역	프랑스 > 부르고뉴 > <a href="#">코뜨 드 본</a> > <a href="#">사비니 레 본</a>		
품종	<a href="#">샤르도네 (Chardonnay)</a>		
등급	AOC Savigny-l s-Beaune (Villages)		
종류	화이트 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	13%

#### 품종블렌딩

[샤르도네 \(Chardonnay\)](#) 100%

#### 테루아

1996년, 파트릭 비즈는 도멘의 화이트 와인 레인지를 늘리고자 사비니-레-본 아펠라씨옹에 2헥타르 면적의 샤르도네를 재식하였다. 이 결정은 당시 사비니-레-본이 레드 와인만 알려져있어 급진적이라고 평가받았다. 10년이라는 세월이 걸렸지만 결국에 파트릭은 그 품질을 인정받았다. 파트릭의 비전은 시간을 앞섰고 오늘날 사비니 블랑은 전세계에서 사랑 받고 있다.

#### 재배

포도밭은 유기농과 비오디나미 방식으로 경작된다.

## 양조

4-6주간 20-24°C 온도에서 야생 효모만을 사용해 자연 발효를 진행한다. 이후 6-12개월간 오크통에서 미세 효모와 함께 숙성하며 복합미를 갖추어간다.

## 노트

이 꺄베는 여러 구획에서 재배된 포도를 블렌딩하여 매력적이며 부드럽고 미네랄리티가 돋보이며 신선함과 구조의 균형감이 매우 뛰어난 와인이다. 사과 꽃의 향이 코를 간지럽히며 패션 프루트가 느껴지고 테이스트 끝에서는 약간의 꿀 풍미가 느껴지며 기분 좋게 마무리된다. 어울리는 음식으로는 크림 소스로 조리한 닭과 오리 등 각종 가금류와 잘 어울리고 또한 크림 소스로 조리한 파스타나 피자 등과도 좋은 궁합을 이룬다.

---

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

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