

사비니-레-본 루즈

Domaine Simon Bize Savigny-l s-Beaune Rouge



사비니-레-본의 최강자

#시몬비즈 #사비니레본 #부르고뉴 #피노누아 #레드와인

브랜드	도멘 시몬 비즈 (Domaine Simon Bize)		
지역	프랑스 > 부르고뉴 > 코뜨 드 본 > 사비니 레 본		
품종	피노 누아 (Pinot Noir)		
등급	AOC Savigny-l s-Beaune (Villages)		
종류	레드 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	%

품종블렌딩

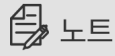
[피노 누아 \(Pinot Noir\)](#) 100%

떼루아

사비니 레 본 마을을 가로지르는 로앵 (Rhoïn) 강 우안에 위치한 여러 구획의(규모는 3.9ha 정도) 포도를 블렌딩하여 생산하였다. 이 밭에는 주로 1965년에서 1978년 사이에 식재된 올드 바인 (Old Vines)이 식재되어 있어, 열매의 복합미와 집중도가 좋다. 토양은 주로 석회질과 점토가 섞인 '화이트 라임스톤 (White Limestone)' 으로 이는 와인에 섬세한 미네랄과 밝은 에너지를 부여한다.

양조

밭은 유기농으로 관리되며, 수확 후 포도 송이째(100% 홀클러스터) 사용하며, 토착효모를 통해 발효를 진행한다. 15°C 정도에서 4~5일간 침용(Maceration) 과정을 거친다 이후, 발로 밟는 전통방식과 함께 펌핑오버를 병행한다. 이후 와인은 약 12개월 동안 오크 배럴에서 숙성하며, 새 오크통의 비율은 0~20% 내외로 극히 제한하여 포도 본연의 맛과 떼루아를 보존한다.



노트

맑고 투명한 루비컬러를 띤다. 붉은 체리, 산딸기 등 신선한 베리류의 향이 지배적이며, 줄기 발효에서 오는 은은한 허브, 후추, 정향의 스파이시함이 복합적으로 어우러진다.

입안에서는 부드러운 탄닌이 느껴지며, 기분 좋은 산도가 와인의 생동감을 보여준다

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

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