

## 비오니에


Yves Cuilleron Viognier



### 비오니에 스페셜리스트가 만든 가성비 강패 데일리

#북부론 #이브귀에롱 #비오니에 #선구자 #가성비 #화이트와인

브랜드	<a href="#">이브 귀에롱 (Yves Cuilleron)</a>		
지역	프랑스 > 발레 뉘론 > 북부론		
품종	<a href="#">비오니에 (Viognier)</a>		
등급	IGP Collines Rhodanniennes		
종류	화이트 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	14%

 품종블렌딩

[비오니에 \(Viognier\)](#) 100%

 떼루아

샤바네(Chavanay) 마을에 위치한 포도밭으로 충적토와 화강암질 토양으로 이루어져 있다.

 재배

침식을 막기 위해 포도밭에 풀을 심는다. 살충제와 제초제는 일절 사용하지 않고 기후에 따라 여러가지 관리 작업을 한다. 유기농으로만 된 비료를 아주 소량 뿌려 토양의 균형을 잡는 등의 관리를 한다. 수확량 관리를 위해 에피야주( ffeuillage; 잎사귀 제거)와 그린 하베스트를 통해 남은 송이의 최적 성숙도를 달성한다.

## 양조

포도 수확은 100% 손으로 이뤄진다. 양조장에서 세밀한 선별 과정을 거친 뒤 [데부르바주](#)(D bourbage; 포도에 묻은 흙 등을 깨끗한 주스로부터 분리하는 작업)작업을 한다. 야생 효모를 그대로 사용하여 온도 조절 스테인리스 스틸 탱크에서 알코올 발효와 젖산 발효를 진행한다. 6개월간 스테인리스 스틸 탱크와 오크통에서 숙성한 뒤 병입하여 출시한다. 총 생산량 22,700여 병

## 노트

살구와 흰색 꽃 풍미가 폭발적으로 느껴지는 ‘예쁜’ 와인이다. 입에서는 입에서 역시 풍만한 과육의 느낌과 함께 신선함이 매력적이다. 마지막에는 드라이한 살구의 산미가 균형을 잘 잡아준다. 신선할 때 마시는게 좋지만 5년까지도 충분히 숙성으로 발전 된 모습을 보여준다.

## 페어링

어울리는 음식으로는 아페리티프로 와인 그 자체 혹은 팬에 조리한 새우 요리와 잘 어울린다.

## 서비스

12도 정도로 서브하는 것을 추천한다.

## 어워드

2006\_WS 90 / 2009\_WS 90 / 2010\_WS 90

---

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