

아카 (사비니-레-본 루즈)

Domaine Simon Bize AKA (Savigny-l s-Beaune AOC)



시몬 비즈의 치사가 만든 야심작 내추럴 와인,
이산화황 0%

#시몬비즈 #사비니레본 #부르고뉴 #피노누아 #레드와인 #내추럴와인

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	내추럴 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	%

품종블렌딩

[피노 누아 \(Pinot Noir\)](#) 100%

테루아

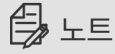
사비니-레-본의 "부르조 (Bourgeots)"와 "플랑쇼 (Planchots)" 2개의 구획에서 자란 포도를 사용해 만든 와인이다.

재배

유기농과 비오디나미 농법으로 재배했다.



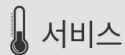
100% 전 송이 발효(whole cluster fermentation) 방식을 사용하였으며 새 오크 통을 사용하지 않았다.



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. 굉장히 신선하고 과실 풍미가 위주를 이루며 굉장히 마시기 편한 스타일의 와인이다.



구운 닭요리, 구운 오리 요리나 햄버거 등 다양한 요리와 잘 어울리는 와인이다.



16-18도로 레드 와인 치고는 다소 차갑게 마시는 것이 좋고 지금 마시기에 좋은 와인이다.

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

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