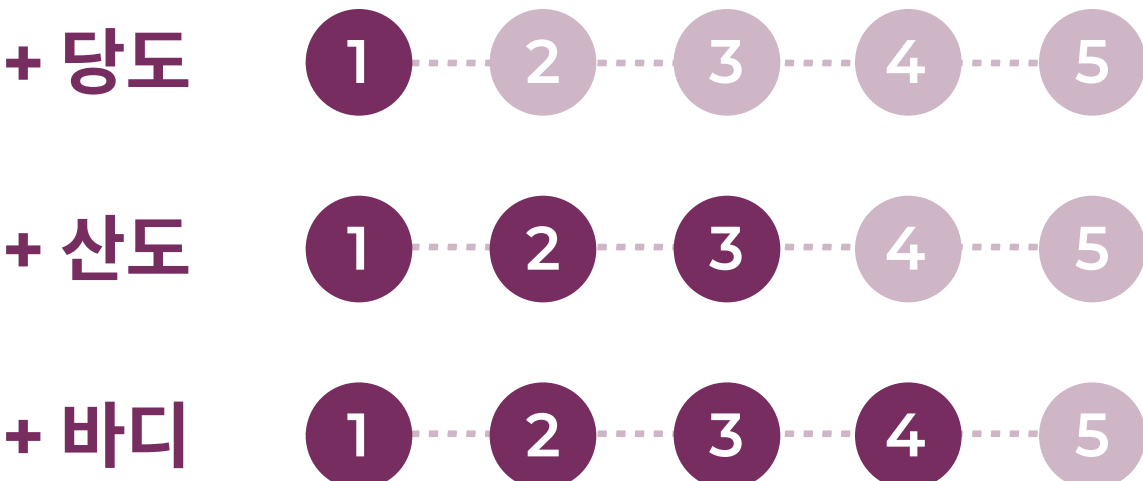




Louis Jadot Cotes de Nuits Village
“Le Vaucrain”

루이자도 꼬뜨 드 뉘 빌라쥐 르 보크랭

은은하고 우아한 스타일의
부르고뉴 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	그릴에 굽거나 오븐에 구운 붉은 육류 요리, 부르고뉴 치즈

Information

꼬뜨 드 뉘 빌라쥐 르 보크랭은 비단처럼 매끄러운 식감을 자랑하며 고운 색을 띤다. 잘 다듬어진 탄닌에서 우아함을 느낄 수 있으며 영한 상태에서는 붉은 딸기 류의 풍부한 향과 은은한 감초의 복합적인 아로마를 느낄 수 있다.

3주에서 4주 동안 발효과정이 진행되며, 병입 전 프랑스산 오크 배럴에서 10~12달 숙성한다. 수확연도로부터 5~7년 두고 마시기 적당하다.

Tip | 1996년 루이 자도에서 3.5헥타르 면적의 ‘보크랭’ 포도밭을 매입했다. 뉘생 조르주 마을의 유명한 프르미에 크뤼 Clos de la Marechale 인근에 위치해 있다.