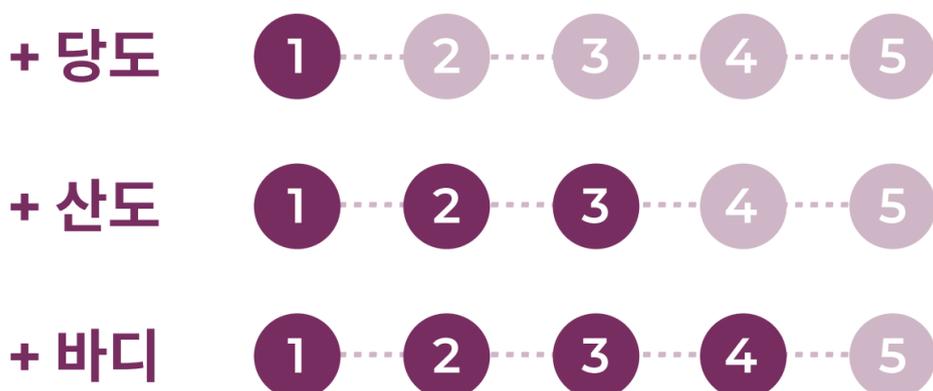




Louis Jadot Cote de Beaune-Villages
Rouge

루이자도 꼬뜨 드 본 빌라쥐 레드

풍부한 체리 향과 부드러운 탄닌의
영(young)한 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	담백한 소스를 가미한 육류요리, 가금류 요리, 향이 너무 진하지 않은 흰색 치즈

Information

오픈 탱크에서 최대한 자연 방식으로 25~33일 긴 시간을 두고 발효해 색상과 탄닌, 아로마를 추출한다. 병입 전 12개월 간 오크 배럴에서 숙성해 복합미를 더했다.

영하게 마실 수 있는 프루티한 스타일이며 체리 같은 붉은 과일의 풍부한 향이 지배적이다. 부드러운 탄닌과 섬세한 질감을 갖고 있으며 3~5년 이내에 마시는 것이 가장 좋다.

Tip | 꼬뜨 드 본 빌라쥐는 꼬뜨 드 본 지역에서 Aloxe Corton, Beaune, Pommard, Volnay 네 개 마을을 제외한 곳에서 재배한 포도로 만드는 아펠레이션이다. 통상 부르고뉴 지역 단위와 크뤼 와인 중간 정도의 가격, 품질을 갖고 있다. 루이자도는 주로 쇼레이 레 본, 라두아 마을에서 재배한 포도로 만든다.