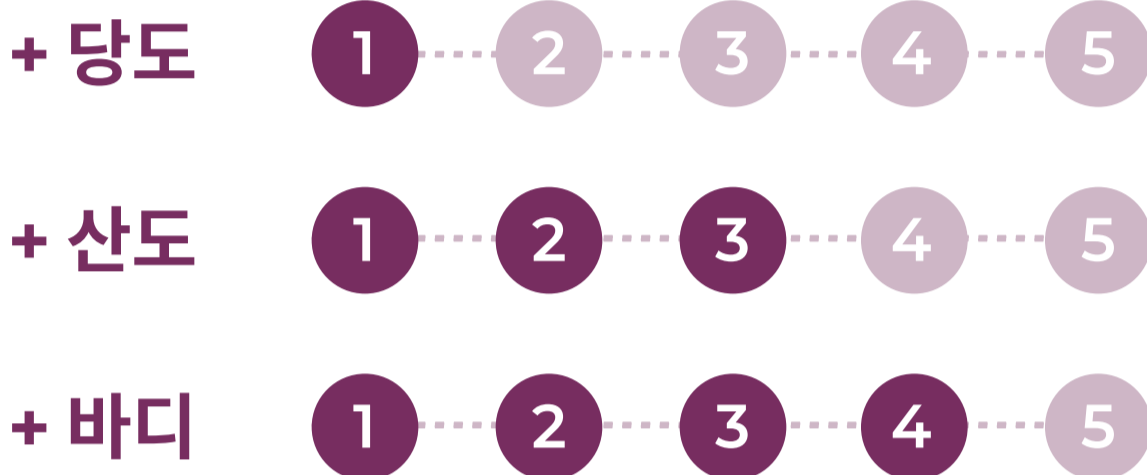




Louis Jadot Pommard

루이자도 뵘마르

검붉은 과일의 진한 향과 머스크 향,
단단한 골격과 섬세한 질감을 갖춘 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	와인 소스를 가미한 소고기 스테이크, 강한 맛을 가진 육류요리, 에뿌아스 등 향이 진한 치즈

Information

진한 색상을 띠고 있으며 블랙커런트 등 검붉은 과일의 진한 향과 머스크 향이 느껴진다. 입 안에서 라스베리의 농밀한 과일 맛과 단단한 골격의 탄닌이 느껴지며 풀 바디하면서도 섬세하게 다듬어진 질감을 주는 우아한 와인이다.

12~15개월 간 오크 배럴에서 숙성해 병입한다. 빈티지로부터 5년 이상이 되면서 시음 적기를 맞으며, 10~15년 더 두고 숙성할 수 있다.

Tip | 꼬뜨 드 본의 레드 와인 명산지 뵘마르는 북쪽으로는 본 시가지, 아래쪽으로는 볼네와 맞닿아 있다. 레드 와인만 생산하고 있으며 그랑 크뤼는 없지만 루지앵, 에프노, 끌로 드 라 꼬마렌 등의 유명한 프르미에 크뤼가 있다.