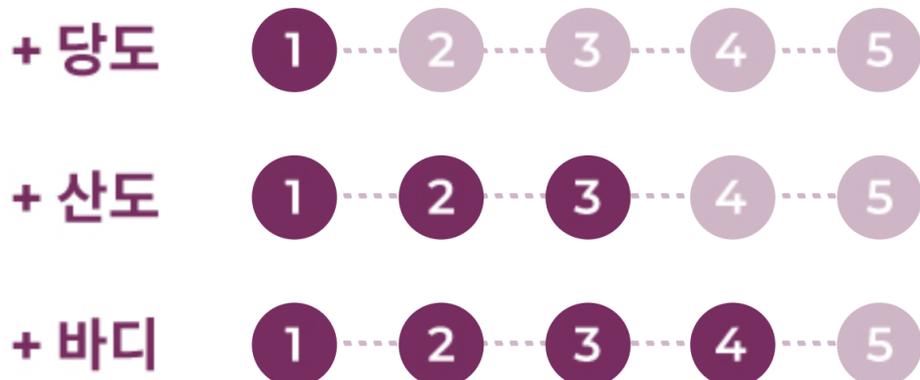




Louis Jadot Bourgogne Pinot Noir

# 루이자도 부르고뉴 피노누아

200년 가까운 역사에 부르고뉴 전역에서 와인을 빚어온 노하우를 지닌 부르고뉴 와인의 대표주자



## Point

- 200년 가까운 역사에 부르고뉴 전역에서 와인을 빚어온 노하우를 지닌 부르고뉴 와인의 대표주자
- 와인서빙 추천온도 14~16도, 빈티지에 따라 2~5년까지 숙성가능

Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	그릴에 구운 육류요리나 고기 찜 혹은 까망베르나 브리 같은 연성 치즈

## Information

자두 등 진한 과일 향과 실크처럼 매끄러운 감촉, 입 안에서 라운드하게 넘어가는 탄닌 맛이 조화로운 맛을 선사하는 미디움 바디 스타일이다.

와인의 일부는 오크 배럴에서, 일부는 스테인리스 스틸 탱크에서 발효 및 9~12개월 간 숙성해 병입한다. 빈티지에 따라 5~7년 더 두고 숙성해서 마셔도 좋다.

**Tip** | 루이자도의 부르고뉴 피노누아는 꼬뜨 도르, 사온느 & 루아르, 이랑시 지역에서 골고루 포도를 가져와 만든다. 꼬뜨 드 뉘, 사온느 & 루아르, 이랑시의 포도는 와인에 깊이와 탄닌을 만들고 꼬뜨 드 본의 포도는 프루티한 캐릭터를 더해, 지역단위 등급이지만 복합적인 풍미의 와인을 만들어낸다.