

Domaine Rotisson Bourgogne Chardonnay ‘Les Cheres’



도멘 로티송 부르고뉴 샤르도네 ‘레 세르’

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Domaine de Rotisson	France, Bourgogne	Dry White	Chardonnay	2024
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
12.5%	10° - 12°C		지속가능농법, 유기농 전환 중	

Winery & Wine

도멘 드 로티송은 보즐레 남부에 있는 와이너리로 23헥타르의 포도밭을 소유하고 있으며 AOP 부르고뉴와 보즐레 와인을 생산하고 있습니다. 해발 320m에 위치한 포도밭은 석회석-점토질의 토양으로 특히 원산지 부르고뉴 샤르도네는 신선하고 미네랄이 풍부한 와인을 생산합니다. 와인의 품질은 포도밭에서 시작된다는 신념을 지니고 있으며 기후변화를 고려하여 포도나무의 자연적인 관리를 끊임없이 모색한 결과 2020년 전체 포도밭을 유기농으로 전환하였으며 인증을 받을 예정입니다. 도멘 드 로티송의 와인은 국내 및 국제 와인 콩쿠르에서 좋은 결과를 얻고 있습니다.

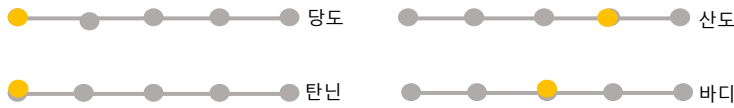
‘사랑스러운 곳(les Cheres)’이라는 이름의 포도밭에서 생산되는 우아하고 사랑스러운 와인

Vinification

남향의 단일 포도밭 ‘레 세르(Les Chères)’ 클리마에서 재배된 포도로 생산하며, 포도밭 수령은 10-35년입니다. 점토와 석회질이 어우러진 토양이 포도에 섬세한 구조감과 미네랄리티를 부여합니다. 짧은 침용 후 부드러운 공기식 압착을 거쳐 저온에서 알코올 발효를 진행합니다. 3~4개월간 숙성하며 젖산 발효를 통해 보다 부드럽고 풍미가 우아한 와인을 만듭니다. 블렌딩과 여과 과정을 거쳐 병입합니다.

Tasting Note

밝은 황금빛을 띠며, 복숭아와 같은 핵과일의 향과 사과, 배의 섬세한 아로마가 느껴집니다. 버터와 브리오슈의 고소한 누앙스, 라임과 레몬의 산뜻한 향이 어우러집니다. 균형이 잘 잡혀 있으며, 편하게 즐길 수 있으면서도 복합적인 향의 구조를 지닌 와인입니다.



Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

Food Fairing

크림소스 치킨, 생선찜, 해산물, 치즈, 아페리티프

