

Domaine des Petits Champs Lins, Bourgogne Cote d'Or Blanc

도멘 데 뷔띠 샹 령, 꼬뜨 도르 블랑

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Domaine des Petits Champs Lins	France, Bourgogne, Cote d'Or	Dry White	Chardonnay	2024
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	10° - 12°C			

Winery & Wine

‘도멘 데 뷔띠 샹 령’은 뫼르소에 위치한 9헥타르 규모의 가족 소유 와인 도멘입니다. 뫼르소의 도멘 디안 르베(Domaine Diane Levez)와 로슈포의 도멘 장 뢰크 푸크랑(Domaine Jean Luc Fouquerand)이 결혼으로 합병하여 탄생했습니다. 두 도멘은 거의 200년 동안 부르고뉴에서 고급 와인을 생산해 온 유서깊은 경험을 보유하고 있습니다. 장 뢰크 푸크랑과 디안 푸크랑의 20대 두 딸, 빅(Vick)과 클레망틴(Clémentine)이 가업을 잇고 있으며, 전통 방식과 최첨단 와인 양조 기술을 결합하여 전통과 현대의 조화를 구현하고 있습니다. 이 도멘은 뫼르소, 볼네(Volnay), 꼬르똥(Corton), 사비니-레-본(Savigny-lès-Beaune), 생 도뱅(Saint Aubin), 샤사뉴 몽라셰(Chassagne Montrachet) 등 명망 높은 지역의 와인을 생산합니다. 꼬뜨 도르 블랑은 2017년에 도입된 AOC로 Cotes de Nuits와 Beaune, 즉 꼬뜨 도르에서 생산되는 화이트 부르고뉴 와인으로 높은 평가를 받고 있습니다.

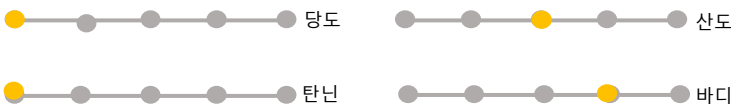
‘순수하고 섬세한 부르고뉴 화이트 와인의 전형’

Vinification

뫼르소 마을 부근에 있는 부르고뉴 AOP 2개의 포도밭(0.42헥타르)에서 생산하며 진흙, 석회질 토양, 포도나무 평균 수령은 60년 이상된 올드 바인입니다. 지속가능한 농법으로 재배하며 양조시에는 자연효모만을 사용하여 스테일리스 스틸 탱크에서 발효합니다. 12개월 간 오크통 숙성을 거쳤으며 새 오크통사용의 비율은 20%입니다. 질감 향상을 위해 미세한 앙금위 숙성을 합니다.

Tasting Note

녹색이 감도는 옅은 밀짚색으로 신선함과 젊음을 보여줍니다. 레몬과 자몽과 같은 시트러스 계열의 향이 흰 꽃과 은은한 바닐라 향과 어우러져 섬세한 복합미를 드러냅니다. 입안에서는 깔끔하며 잘 잡힌 균형감이 느껴지며, 풋사과와 배의 풍미에 미네랄과 상쾌한 산미가 더해집니다. 깔끔하고 오래 지속되는 피니시로 시트러스와 꽃향이 기분 좋은 인상을 남깁니다. 우아하고 섬세하며 가격대비 뛰어날 품질입니다.



Analysis

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

Food Pairing

해산물, 치킨, 아페리티프

