

Domaine Rotisson Bourgogne Chardonnay Authentique



도멘 로티송 부르고뉴 샤르도네 오팡티크

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 로띠송은 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 로띠송의 와인은 국내 및 국제 와인 콩쿠르에서 좋은 결과를 얻고 있습니다.

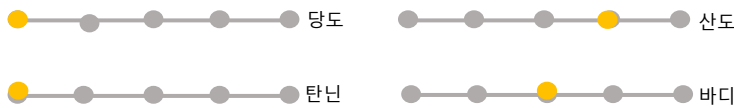
‘진정한(Authentique)’이라는 이름의 포도밭에서 생산되는 정통 부르고뉴 샤르도네

Vinification

남향에 위치한 점토-석회질 토양의 단일 포도밭에서 생산되며 포도나무의 수령은 5년에서 25년까지 다양합니다. 식재밀도는 헥타르당 7,500주이며, 가지치기는 8~10개의 눈을 남기는 귀요 방식 (Guyot)을 사용합니다. 지속가능한 포도 재배 방식을 통해 포도나무 생육을 면밀히 관리합니다. 짧은 시간 침용한 후, 공기압착으로 부드럽게 착즙합니다. 알코올 발효는 저온에서 진행하며, 3~4개월간 숙성하며, 젖산발효를 통해 더 둥글고 부드러운 질감을 구현합니다. 이후 블렌딩과 여과를 한 후 병입합니다.

Tasting Note

반짝이는 금빛에 옅은 노란색을 띠고 있습니다. 잘 익은 흰 과일의 향이 풍성하게 피어나며, 은은한 미네랄 뉘앙스가 더해집니다. 입안에서는 버터의 질감과 브리오슈 향이 어우러지며, 긴 여운이 이어집니다



Analysis

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

Food Fairing

크림소스 치킨, 생선찜, 해산물, 치즈, 아페리티프

