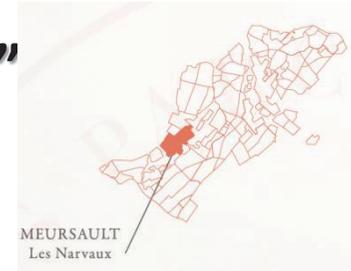


Les Parcellaires de Saulx, Meursault “Les Narvaux” 레 파셀레르 드 쏘, 뫼르소 “레 나르보”



생산자 레 파셀레르 드 쏘(Les Parcellaires de Saulx)
품종 샤르도네(Chardonnay 100%)
등급 AOC 뫼르소(Meursault)
생산지 Meursault, Bourgogne, 프랑스

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

수상 Decanter – 92점(Vint.2018)

- ▶ 해당 끌리마는 뫼르소의 라 콤포 드 나르보(La Combe de Narvaux)의 끝자락에 위치한다. 부르고뉴 방언으로 Nar는 '검은', Vau는 '계곡'을 의미한다.
- ▶ 남동향의 빈야드는 남쪽으로 필리니 몽라셰(Puligny-Montrache) 아벨라시옹에 연결되는 뫼르소 프리미에 크뤼 “즈느브리에르(Genevrières)”의 위쪽, 뫼르소 경사면의 상당히 높은 곳에 위치한다. 떼루아는 남쪽으로 갈수록 표층이 얇고 돌이 많은 이회-석회암 토양으로 이루어져 있다.
- ▶ 레 파셀레르 드 쏘의 각 와인은 하나의 재배자로부터 수확한 포도로만 양조되며, 동일한 올드 프렌치 오크 배럴(1년 사용)에서 최소 15개월 간 숙성 후 병입한다.

- Color 선명한 그린-옐로 컬러
- Aroma 생동감이 느껴지는 명확한 시트러스 노트와 우아한 아로마
- Palate 좋은 바디감과 함께 우아함, 섬세함을 지닌 와인. 지속적인 시트러스 향과 중간 정도의 오일리한 질감에서 이어지는 깔끔한 피니쉬
- Pairing 랍스터, 로스트 치킨, 화이트 소스를 얹은 송아지 구이, 블루치즈와 푸아그라 등
- Serving Temp. 12-14°C