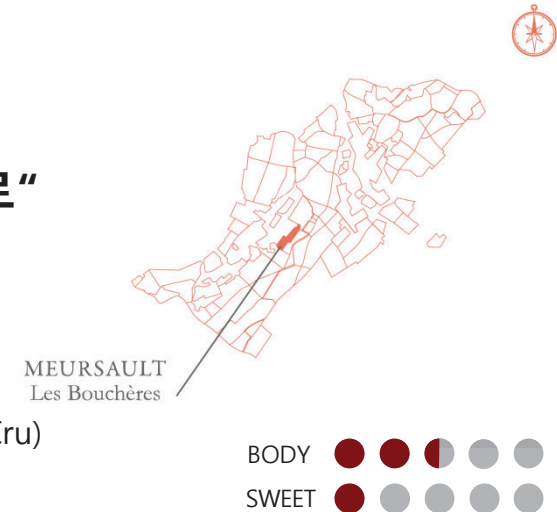


# Les Parcellaires de Saulx, Meursault 1er Cru “Les Bouchères” 레 파셀레르 드 쏘, 뫼르소 프리미에 크뤼 “레 부셰르”



**생산자** 레 파셀레르 드 쏘(Les Parcellaires de Saulx)  
**품종** 샤르도네(Chardonnay 100%)  
**등급** AOC 뫼르소 프리미에 크뤼(Meursault 1er Cru)  
**생산지** Meursault, Bourgogne, 프랑스



- 회양목(Boxwood), 가시덤불(Brushwood) 등을 심은 땅을 뜻하는 부셰르(Bouchères)에서 유래된 “레 부셰르” 끌리마는 뫼르소의 나르보 구역(Chaume des Narvaux) 바로 아래에 위치한 오랜 시간 동안 사용되지 않는 지대였다.
- 점토-석회질 토양으로 이루어져 있는 레 부셰르의 테루아는 남쪽 및 남동쪽을 향하고 있으며, 매우 가파르고 돌 성분이 많은 황금빛 토양으로 구성되어 있다.
- 레 파셀레르 드 쏘의 각 와인은 하나의 재배자로부터 수확한 포도로만 양조되며, 동일한 올드 프렌치 오크 배럴(1년 사용)에서 최소 12 – 15개월 간 숙성 후 병입한다.
- 7년간 장기 숙성이 가능한 와인

- Color 투명하게 빛나는 골드
- Aroma 강하게 시작되어 미묘한 향이 느껴지는 섬세한 화이트 플라워 노트
- Palate 미네랄 베이스의 신선한 과일향 아로마, 스파이스 노트의 실키한 텍스처, 복합적이며 우아한 롱 피니쉬가 인상적인 와인
- Pairing 버터로 조리한 갑각류, 랍스터, 푸아그라, 오븐에 조리한 가금류 등
- Serving Temp. 12-14°C