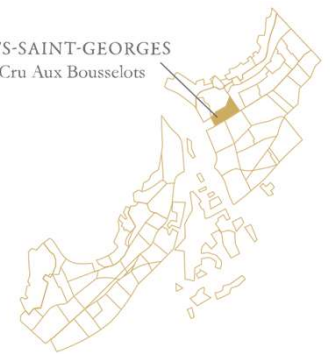


# Domaine de la Commaraine, Nuits Saint Georges 1er cru "Aux Busselots"

도멘 드 라 꼬마렌 , 누 생 조르쥬 프리미에 크뤼 "오 부슬로"

NUITS-SAINT-GEORGES  
1<sup>er</sup> Cru Aux Busselots



**생산자** 도멘 드 라 꼬마렌(Domaine de la Commaraine)  
**품종** 피노 누아(Pinot Noir 100%)  
**등급** AOC 누-생-조르쥬 프리미에 크뤼  
 (Nuits-St.-Georges 1er Cru)  
**생산지** Nuits-St.-Georges, Bourgogne, 프랑스

BODY ●●●●●  
 SWEET ●●●●●

- 오 부슬로(Aux Busselots)는 프랑스어 동사 "bosseler"(울퉁불퉁하게 하다, 볼록 튀어나 오게 하다)에서 유래된 끌리마 "Busselots"의 이름으로 표면을 변형시킨 다양한 돌기들에서 연상되어 지어진 이름이다.
- 모래가 섞인 미세한 점토질의 석회암 토양
- 프렌치 오크(1회 사용된)에서 12 - 15개월간 배럴 숙성과정을 거친다.
- 10년 이상의 숙성 잠재력을 보여준다.

- Color 루비 레드 컬러
- Aroma 라즈베리 향과 향신료의 향이 어우러진 우아하고 섬세한 아로마
- Palate 체리 과육, 잘 익은 라즈베리와 파인 오크가 완벽하게 어우러진 깊은 풍미, 벨벳 같은 타닌과 바디감의 완벽한 밸런스가 매력적인 와인
- Pairing 오븐에 구운 육류, 양고기, 버섯으로 조리한 요리, 숙성된 치즈 등
- Serving Temp. 14 - 16°C