'뛰느방이 부인에게 헌정하며 만든 와인'

배드 걸

Bad Girl

지역	프랑스 〉 보르도		
포도품종	세미용 70% 까베르네 프랑 20% 뮈스까델 10%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	Vin de France	시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	볏짚을 연상시키는 골드 컬러로 신선한 감귤 향과 스파이시한 허브 향의 조화가 돋보인다. 리(Lees)와 함께 숙성하여 얻어낸 크리미한 질감에 풍부한 과일향과 적절한 산미가 돋보이는 스파클링 와인이다.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** 2 3 4 5

제품설명

쌩떼밀리옹에 재배지를 구매하고 처음 와인양조를 시작할때, 주변의 모든 이들은 그의 도전이 너무 무모하다 하였지만, 부인이었던 뮈리엘만이 그의 꿈을 응원하고 함께하였다. 부부의 열정과 노력은 결실을 맺어 '샤또 발랑드로'라는 불세출의 가라지 와인을 선보일 수 있었다. '배드 보이, 장 뤽 뛰느방'의 동반자이자 동업자인 뮈리엘에게 바치는 와인이 바로 '배들 걸'이다. 레이블 또한 열을 지어 한곳을 바라보고 있는 흰양의 무리에서 '특이하게도' 홀로 반대방향을 바라보고 있는 '핑크빛 양'으로 다른 여타의 보르도 크레망과 차별되는 '유니크함'을 표현하고 있다. 150Kg의 포도를 압착하여 100L 포도원액만을 추출하여, 전통적인 샴페인 방식으로 병내 2차 발효를 통해 스파클링을 만들어낸다.

와이너리

1989년, 뛰느방의 와인메이커 '장 뤽 뛰느방'은 13년 동안 은행원으로 일하다 쌩떼밀리옹 지역 0.6ha의 빈야드를 인수하여 1991 빈티지 샤또 발랑드로를 출시하며 뛰느방 와이너리의 역사를 시작한다.
보르도의 전통적인 양조방식에서 벗어나, 리(Lees)와 함께 숙성하는 부르고뉴 형식의 양조방식을 접목하는 등, 독창적 형태로 만들어내는 그의 보르도 와인들은 '가라지 와인'으로 불리며 큰 센세이션을 불러 일으키게 되고, 세계적인 와인 평론가 로버트 파커 또한, '관습에서 벗어나 독창적인 방식으로 성공한 고집스런 괴짜이자 천재'라는 의미로써 장 뤽 뛰느방을'배드보이(Bad Boy)'라 칭하며 그의 열정과 능력을 극찬하게 된다. 또한 와인메이커의 역량이 강조되는'가라지 와인' 카테고리의 선두주자로써, 많은 와이너리들의 컨설턴트도 겸임하고 있는 뛰느방은 현재 그랑크뤼 클라쎄 1등급 B에 선정된'샤또 발랑드로'를 비롯, 대중적 브랜드 '배드 보이', 남프랑스 와인 '뛰느방 깔베' 레인지까지 다양한 포트폴리오를 선보이고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.