



‘샤토 그뤼 프리미에 크뤼 모노폴 와인’

샤토 그뤼 뉘 생 조르주 프리미에 크뤼 샤토 그뤼 모노폴

Chateau Gris Nuit Saint Georges Premier Cru Chateau Gris Monopole

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 코트 드 뉘		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	12.96%	용량	750ml
등급	부르고뉴 프리미에 크뤼	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	레드, 검은 과실의 향과 섬세한 꽃향기가 부드럽게 입 안을 채운다. 끝에서 느껴지는 오크 풍미는 풍부한 과실향을 해치지 않을 정도로 완벽한 균형을 이룬다. 입안에서는 부드럽고 풍부하며, 과실 풍미와 섬세한 탄닌에서 느껴지는 뛰어난 구조감이 인상적이며, 프레쉬한 피니쉬로 마무리된다.		



제품설명



샤토 그뤼가 밭 전체를 소유하고 있는 프리미에 크뤼 모노폴(단일소유) 와인이다. 평균 수령 35-40년의 포도나무에서 손 수확 및 선별 작업이 이루어지며, 온도 조절이 가능한 오크통에서 발효, 16개월 오크 배럴에서 숙성을 진행한다. 새 오크의 비율은 약 35-40%이다.

수상내역



2022빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC 92점 Silver medal
2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 92점
2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 90점

와이너리



1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다. 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로써 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베르 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다. 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다. 알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 떼루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.