



‘그랑크뤼 계의 재벌, 뤼르퐁 가문 소유 그랑 크뤼 3등급’

샤또 데스미라이

Chateau Desmirail

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 80% 메를로 15% 까베르네 프랑 5%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎄 3등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	산도감과 미네랄감, 그리고 탄닌감까지 모두 탄탄하고 짜임새 있는 바디를 가지고 있는 와인으로 허브와 블랙 베리 아로마가 지배적이다가 갈수록 바닐라, 유제품 등의 부드러운 향도 어우러져 우아한 피니쉬까지 이어지는 매력이 짙은 와인이다.		



제품설명



Chateau Desmirail(샤또 데스미라이)는 Margaux 마을에 위치하고 있는 Medoc Grand Cru Classe 3등급(Troisiemes Crus)으로 17세기 보드로 의회의 법조인이었던 Jean Desmirail가 그의 아내 Demoiselle Rausan du Ribail 가 결혼 지참금 형태로 가져온 포도원에 자신의 이름을 붙혀 설립했다. 1855년 그랑 크뤼 분류 전까지는 Desmirail Family가 소유하고 있었으나 이후 Chateau Margaux 의 manager였던 Monsieur Sipi re가 매입하였으며 그의 좋은 이력을 바탕으로 그랑크뤼 3등급을 받게되었다 알려져 있다. 그 후 Margaux의 또 다른 유명 샤또 인 Chateau Palmer가 소유하기도 하였고, 1980년 Bordeaux wine계의 우상인 Lucien Lurton이 다시 구입하였고 1992년 그의 10명의 자녀 중 하나인 Denis Lurton에게 물려준 후 현재까지 Desmirail을 운영해 오고 있다.

와이너리



프랑스의 와인 등급은 1855년 파리 세계만국박람회를 기점으로 분류돼 150여년이 지난 지금에도 변함없이 지켜져 오고 있는 그랑크뤼 와인

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.