



‘2차대전을 딛고 현재의 위치까지 오른 샤또 빨루메’

샤또 빨루메

Chateau Paloumey

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 55% 메를로 40% 까베르네 프랑 5%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	메독 크뤼 부르주아	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	과일향이 산뜻한 와인이며 깔끔한 블랙 커런트와 미네랄 느낌이 많이 난다. 미디엄바디이며 가볍고 부드러운 탄닌이 느껴진다. 피니쉬에서도 깔끔한 과일향을 느낄 수 있다.		



제품설명



샤또 빨루메는 프랑스 가스꼬뉴 지방어로 나무 비둘기를 뜻하는 *palombe* * Palombe에서 유래되었다. 19세기에 부터 양조된 샤또 빨루메의 와인은 국제적인 명성을 얻게 되면서 * 1868년 페레(Feret)의 크뤼 부르주아 리스트에 선정되기도 한다. 1950년대 2차세계대전과 필록세라에 의해 황폐화된 재배지는 1989년 포도원의 잠재력을 알아본 마르틴 까즈너브(Martine Cazeneube)가 인수하고 다시 재배지를 구축하고 사라진 와이너리 건물을 다시 일으키는 등 오랜 기간의 노력 끝에 현재 아름다운 샤또 빨루메의 모습을 완성하였다. 그 이후 2003년 드디어 크뤼 부르주아 쉬삔리외르에 등급에 선정되었으며 * 새로이 제정된 크뤼 부르주아 등급에도 여전히 그 품질을 인정받아 재선정되었다.

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