'장 뤽 뛰느방이 선보이는 가라지 와인'

배드 보이 샤르도네

Bad Boy Chardonnay

지역	프랑스 〉 보르도 〉 쌩떼밀리옹		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	크리스피한 라임, 배, 복숭아 풍미가 나며 적당한 산도와 리(Lee)숙성에서 오는 유질감이 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	흰 살 생선, 채소, 부드러운 치즈, 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** 4 5

제품설명

쌩떼밀리옹 남동부쪽에 식재된 1 헥타르의 샤르도네 빈야드에서 수확된 포도로 만들어졌으며, 익숙한 품종에서 새로운 양조기법으로 탄생할 수 있는 와인의 가능성을 보여주는 와인이다. 포도는 모두 손수확되며, 포도의 익은 정도에 따라 3번 나눠서 수확한다. 수확된 포도는 새로운 배럴, 한 번 사용된 배럴, 두 번 사용된 배럴에 각 각 1/3씩 알코올 숙성되며, 마지막으로 리(Lee)와 함께 12개월동안 추가적으로 배럴 숙성된다.

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.