KEUMYANG

'부르고뉴의 새 역사, 앙뜨완 조바'

도멘 앙뜨완 조바 뫼르소 프리미에 크뤼 샤름

DOMAINE ANTOINE JOBARD MEURSAULT PREMIER CRU CHARMES

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 뫼르소
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
등급	Meursault 1er Cru AOC 시음 적정 온도 8-10℃
테이스팅 노트	레몬 컬러의 와인으로 첫 향에서 잘 익은 레몬, 그린애플, 화이트플로럴 향이 느껴진다. 오크 터치에서 발현되는 아몬드. 바닐라, 토스트 향을 느낄 수 있다.
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자,파스타 외)/ 매운 음식

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

'샤름' 마을은 뫼르소의 프리미에 크뤼 중 하나로 튼튼한 구조감과 우아하면서도 힘이 느껴지는 와인을 생산한다.

와이너리

1957년 아버지와 함께 일하기 시작하면서 50년 동안 매우 절제된 그리고 전통적인 방법으로 최고의 뫼르소를 만들어 왔다. 장기 숙성이 가능고 단단한 그러나 섬세한 아버지의 와인에 아들 앙뜨완은 미네랄리티를 좀더 강조하고 복잡함을 더해 좀더 세련된 스타일의 와인을 만들어 냈다. 화려하지는 않지만 우아하며 세련된 그의 와인을 두고 Burghound의 앨런 메도우는 새로운 시대를 이끄는 명가의 선물이라 부르기도 한다.

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