'매년 평가가 올라가는 잠재력 풍부한 부르고뉴의 스타'

올리비에 번스타인 샤름 샹베르땡 GC

Olivier Bernstein Charmes-Chambertin Grand Cru

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘
포도품종	피노 누아 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃
테이스팅 노트	딸기 크림과 같은 부드러운 과일향에 삼나무 향이 상쾌함을 주며 피니쉬까지 좋은 밸런스를 보여준다.
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/훈제 음식/밀가루 음식

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** 3 4 5

제품설명

올리비에 번스타인의 샤름 샹베르땡은 평균수령 40년령의 포도나무에서 수확한 포도로 만든다. Mazoyeres-Chambertin과 소량 블랜딩하며, 연 평균 2,100병 정도를 생산한다. Mazoyeres Chambertin의 포도가 소량 블랜딩되어 더 라이트한 컬러와 텍스쳐를 가지고 있지만, 훌륭한 깊이감을 선보인다.

수상내역

2017빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 95점

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