'부르고뉴 피노의 꽃, 꼬뜨 드 뉘 핵심 산지, 에세조 그랑 크뤼'

도멘 뒤 끌로 프랑땡 에세조 그랑 크뤼

Domaine du Clos Frantin Echezeaux Grand Cru

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	그랑 크뤼	시음 적정 온도	16-17℃
테이스팅 노트	최상의 떼루아에서 생산되는 뛰어난 와인의 전형을 보여준다. 붉은 과실과 자두, 꽃 등의 복합적인 향이 섬세한 향신료향과 함께 어우러진다. 오랜 숙성 후에는 가죽과 덤불과 같은 향도 느낄 수 있다. 입 안에서는 부드러운 타닌과 훌륭한 구조감, 밸런스가 인상적인 와인으로 긴 피니쉬가 이어진다.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** 2 3 4 5

제품설명

도멘 끌로 뒤 프랑땡의 에세조는 레 샹 트라베르상(Les Champs Traversins) 구획에서 재배된 포도를 사용한다. 이 곳은 약 300m 높이의 동향 경사면 빈야드로, 모래와 자갈의 비중이 높아 프레쉬하고 우아한 스타일의 와인이 생산된다. 평균 수령 35-40년의 포도나무로 구성되어 있으며, 손 수확 후 온도 조절이 가능한 오크 통에서 발효, 이후 오크 배럴에서 16-18개월 동안 숙성을 진행한다. (뉴 오크 비율 40-50%)

수상내역

2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 96점
2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 92점
2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점

와이너리

1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다. 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로써 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베르 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다. 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다.
알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 떼루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

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