

‘부르고뉴 피노의 꽃, 꼬뜨 드 뉘 핵심 산지’

알베르 비쇼 상볼 뮈지니 프리미에 크뤼 레 샤비오

Albert Bichot Chambolle Musigny 1er Cru Les Chabiots



지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 뉘		
용량	750ml		
등급	프리미에 크뤼	시음 적정 온도	17℃
테이스팅 노트	블랙 커런트, 블랙 베리, 블루베리향과 더불어 야생화의 강렬한 향기가 느껴진다. 놀라운 밸런스, 길고 신선한 피니쉬가 돋보이며, 여운부의 멘솔, 타바코 뉘앙스가 매력적이다.		



제품설명



꼬뜨 드 뉘의 심장부로 불리는 상볼 뮈지니 지역에서도 Vogeot와 Morey-Saint-Denis 사이에 위치한다. 석회질의 진흙토 성분의 토양에서 수확한 포도는 우아하고 실기함이 도드라지는 팔레트를 가진다. '샤비오'라는 명칭은 머리를 의미하는 라틴어인 Caboche에서 유래하였으며 해당 지역에 포도나무를 처음 식재하였을 때, 50~200kg의 머리 형태를 가진 돌이 많이 발견되었다는 일화에서 유래되었다. 해당 와인은 온도 조절 오크 탱크에서 3~4주 발효 및 침용되고 오크 배럴에서 최대 16개월(뉴 오크 40%)를 사용하여 양조된다.

수상내역



2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 91점
 2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 93점
 2020빈티지 버그하운드 Burghound.com 92점

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