'부르고뉴 피노의 꽃, 꼬뜨 드 뉘 핵심 산지'

알베르 비쇼 샹볼 뮈지니 프리미에 크뤼 레 샤비오

Albert Bichot Chambolle Musigny 1er Cru Les Chabiots

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬드 드 뉘		
용량	750ml		
등급	프리메이 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.		

	DRY				SWEET
당도	**1**	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	**1**	2	3	4	5

제품설명

꼬뜨 드 뉘의 심장부로 불리는 샹볼 뮈지니 지역에서도 Vogeot와 Morey-Saint-Denis 사이에 위치한다. 석회질의 진흙토 성분의 토양에서 수확한 포도는 우아하고 실키함이 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

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.