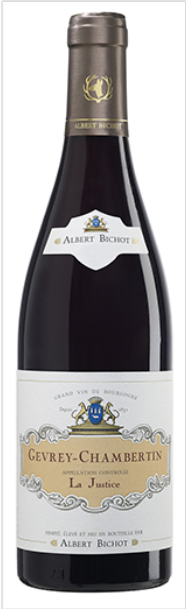

'부르고뉴 피노누아의 정수 알베르 비쇼'

알베르 비쇼 쥬브레 샹베르땡 라 저스티스

Gevrey Chambertin La Justice

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	16-17℃
테이스팅 노트	블랙체리, 블랙베리와 같은 풍부한 레드베리류의 과실향과 감초, 섬세한 오크 풍미가 어우러진다. 시간에 따라 향신료, 숲의 덤불, 머스키한 향까지 느낄 수 있다. 실키하고 뛰어난 구조감을 지닌 와인으로, 입안에서는 기분좋은 타닌감과 균형잡힌 맛을 느낄 수 있다. 레드베리류의 향이 피니쉬에서도 기분좋게 이어진다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/붉은살생선/부드러운치즈/단단한치즈		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** 5

제품설명

흔히 와인의 왕이라고 불리는 부르고뉴의 와인 명산지인 쥬브레 샹베르땡은 부르고뉴의 지역 중에서 가장 많은 그랑 크뤼를 가지고 있어(그랑크뤼 9개 소유) 부르고뉴의 뽀이약(Pauillac)이라고 불리곤 한다. 샹베르땡(Chambertin)은 나폴레옹이 가장 즐겨 마시던 와인으로 내 사전에 와인은 샹베르땡 뿐이라는 말로 유명하며, 삼총사의 알렉산더 듀마는그 어느것도 한잔의 샹베르땡을 통해서 보이는 장미 빛 미래를 만들 수는 없다고 극찬하였다.

라 저스티스는 쥬브레 샹베르땡의 중적 선상지에 위치한 매우 오래된 빈야드이다. 저스티스는 관할권, 지배권이라는 뜻을 지닌 라틴어 JURISDICTION에서 유래된 이름으로, 이 지역을 소유한 옛 쥬브레 지역 영주의 권력과 권한을 나타낸다.

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