



‘부르고뉴의 대명사 알베르 비쇼’

샤름 상베르땡 그랑 크뤼

Charmes Chambertin Grand Cru

지역	프랑스 > 꼬뜨 드 누 > 쥬브레 상베르땡		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~17℃		
테이스팅 노트	라즈베리, 레드 커런트와 같은 붉은 과실향, 작약, 장미, 바이올렛과 같은 꽃향, 섬세한 오크 뉘앙스가 깊이감 있게 어우러진 향을 느낄 수 있다. 입 안에서는 파워와 우아함이 함께 느껴지는 와인으로 풍부한 텍스처가 인상적이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제·염장음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



“샤름 상베르땡”은 쥬브레 상베르땡에 위치한 9개 그랑 크뤼중의 하나로, 27ha 면적의 가장 큰 밭이다. 손 수확 후, 온도 조절 오크 탱크에서 2~3주 발효 및 침용과정을 거치며, 오크 배럴에서 16~18개월 숙성 (뉴 오크 40~50% 사용) 된다. 바로 시음해도 좋고, 빈티지로부터 7~10년 이상 숙성 가능하다.

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 98점
2018빈티지 버그하운드 Burghound.com 93점

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