

‘합리적인 가격의 그랑크뤼 2등급 와인’

샤또 뒤포르 비방

Chateau Durfort Vivens



지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 65% 메를로 30% 까베르네 프랑 5%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎄 2등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	검은 호추와 삼나무의 향을 다시 느낄 수 있으며 파워풀하면서도 부드러운 탄닌의 질감이 기분 좋은 와인으로 마고지역 와인의 우아한 특성을 보여주는 와인		



제품설명



12세기 설립된 이 샤또는 보르도의 가장 유서깊은 샤또 중 하나이다. 19세기까지 뒤포르 드 뒤라스 (Durfort de Duras)가 에 의해 소유 및 경영되었다. 1775년 미국의 대통령 토마스 제퍼슨이 이곳을 방문한 뒤 집필한 책에서 샤또 마고, 샤또 라뚜르, 샤또 라피트 로실드 뒤에 샤또 뒤포르 비방을 꼽았을 만큼 뛰어난 외경과 와인의 맛을 극찬했었다. 1824년에 비방 (Vivens) 이 소유한 후 샤또의 이름을 수정해서 현재에 이르고 있다. 1937년에 이 포도원은 샤또 마고에 귀속되어 있었으며 1961년까지 1등급 와인을 생산했다.

와이너리



프랑스의 와인 등급은 1855년 파리 세계만국박람회를 기점으로 분류돼 150여년이 지난 지금에도 변함없이 지켜져 오고 있는 그랑크뤼 와인

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