



‘대를 이은 여성 오너의 보르도 그랑크뤼 3등급’

샤또 마르끼 달렘므

Chateau Marquis d'Alesme

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 63% 메를로 30% 까베르네 프랑 5% 쁘띠 베르도 2%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎄 3등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	다크 체리류의 아로마가 풍기며 산도는 매우 신선하고 상쾌한 느낌을 준다. 적당한 탄닌감은 입안을 적당히 자극해 모든 음식들과의 좋은 궁합을 보여주며 피니쉬가 매우 길어 여운을 남기는 와인이다.		



제품설명



Chateau Marquis D'Alesme (샤또 마르끼 달렘므)는 Margaux 마을에 위치하고 있는 Medoc Grand Cru Classe 3등급으로 Bordeaux 의회의 Henri III 왕의 보좌관인 프랑수아 달렘므가 1585년 설립하였다. 2006년 Chateau Labegorce의 소유주이면서 Perenco Oil 그룹의 창업자인 Hubert Perrodo에게 다시 매각되었다. 2008년부터는 Nathalie Perrodo가 운영하고 있으며 예전의 영광을 되찾기 위해 Marjolaine Maurice de Coninck를 Vineyards의 총책임자로 임명하고 포도원, 셀러, 판매 시장등을 완전 재구성하는 와이너리 전반을 파격적으로 혁신하는 프로젝트에 착수하여 동양과 서양의 문화를 이어주는 다리를 만들고 Perrodo 일가의 기업 정신과 문화 유산을 영속시키는 작업을 계속하고 있다.

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 누워서 보관하시기 바랍니다.