



‘그뤼 피야망의 크뤼 부르주아, 샤또 시트랑’

샤또 시트랑

Chateau Citran

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 58% 메를로 42% 까베르네 소비뇽 (Cabernet Sauvignon)		
알코올	13%	용량	750ml
등급	메독 크뤼 부르주아	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	블랙 커런트와 블랙 베리의 풍부한 과일향이 볶은 커피 오크향등의 토스티한 향과 밸런스를 잘 이룬다. 첫 느낌부터 우아함을 뽐내며 스파이시한 탄닌의 기운과 입안을 꽉 채우는 풍부한 볼륨감이 특징이다.		



제품설명



샤또 시트랑은 포도원만 100헥타에 달하며 전체 크기는 약 400헥타에 이르는 메독 지역에서 가장 큰 포도원 중 하나이다. 600여 년 동안 귀족가문인 도니쌍 (Donissan)가에서 소유하다가 1932년 끌로젤 (Clauzel)가에서 매입한 후 1945년 마이오 (Miaillhe)가에 인수 되었다. 이때는 포도원과 샤또가 거의 폐허인 채였고 대대적인 보수작업을 통해 개선되었다. 1987년 일본 기업에 넘어갔던 샤또 시트랑은 많은 자본의 투입으로 오늘날에 이르렀으며 현재는 피야망 그뤼의 메를로 (Merlaut)가에서 소유하고 있다. 국내에서 가장 인기 있는 크뤼 부르주아 와인 중 하나이다.

와이너리



실용적인 와인 선택, 크뤼 부르주아 와인 100여 년이라는 시간은 환경적인 조건들이나 생산방식에 있어 많은 변화를 가져올 수 있는 오랜 시간임에도 불구하고, 보르도 그랑크뤼 와인 분류의 100년 이상에 걸친 ‘고집스러운 전통’은 새로운 샤또에서 그랑크뤼 와인들에 필적할 만한 우수한 와인이 만들어져도 그 등급에 들어갈 수 없는 상황이 벌어져왔었다. 이에, 당시 등급분류에서 제외되었던 보르도의 444개 포도원들은 1932년부터 경쟁을 통해 크뤼부르주아라는 등급으로 제정하고 등급을 재편성하는 등 와인의 품질을 꾸준히 관리해 오고 있다.

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