



‘2차대전을 딛고 현재의 위치까지 오른 샤또 빨루메’

샤또 빨루메

Chateau Paloumey

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 55% 메를로 40% 까베르네 프랑 5%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	메독 크뤼 부르주아	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	과일향이 산뜻한 와인이며 깔끔한 블랙 커런트와 미네랄 느낌이 많이 난다. 미디엄바디이며 가볍고 부드러운 탄닌이 느껴진다. 피니쉬에서도 깔끔한 과일향을 느낄 수 있다.		



제품설명



샤또 빨루메는 프랑스 가스꼬뉴 지방어로 나무 비둘기를 뜻하는 a빨롱브 * Palombea에서 유래되었다. 19세기에 부터 양조된 샤또 빨루메의 와인은 국제적인 명성을 얻게 되면서 * 1868년 페레 (Ferret)의 크뤼 부르주아 리스트에 선정되기도 한다. 1950년대 2차세계대전과 필록세라에 의해 황폐화된 재배지는 1989년 포도원의 잠재력을 알아본 마르틴 까즈너브 (Martine Cazeneube)가 인수하고 다시 재배지를 구축하고 사라진 와이너리 건물을 다시 일으키는 등 오랜 기간의 노력 끝에 현재 아름다운 샤또 빨루메의 모습을 완성하였다. 그 이후 2003년 드디어 크뤼 부르주아 쉬삐리외르에 등급에 선정되었으며 * 새로이 제정된 크뤼 부르주아 등급에도 여전히 그 품질을 인정받아 재선정되었다.

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