'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 .		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

제품설명

샤또 빨루메는 프랑스 가스꼬뉴 지방어로 나무 비둘기를 뜻하는 ⓐ빨롱브 * Palombe ⓐ에서 유래되었다. 19세기에 부터 양조된 샤또 빨루메의 와인은 국제적인 명성을 얻게 되면서 * 1868년 페레(Feret)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 쉬뻬리외르에 등급에 선정되었으며 * 새로이 제정된 크뤼 부르주아 등급에도 여전히 그 품질을 인정받아 재선정되었다.

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 샤토에서 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.