



‘가장 한국과 친근한 크뤼 부르주아 와인’

샤또 브리에

Chateau Brillette

지역	프랑스 > 보르도 > 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 40% 메를로 48% 까베르네 프랑 9% 쁘띠 베르도 3%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	메독 크뤼 부르주아	시음 적정 온도	15-18℃

테이스팅 노트 블랙커런트 말린 자두 설탕에 절인 과일의 향기로운 느낌은 유연하고 진한 미감을 형성하며 블랙체리 바닐라 스파이시한 향신료의 우수함이 돋보인다. 열은 나무 향과 부드러운 탄닌이 우아하고 강렬한 풍미로 펼쳐진다. 길고 부드러운 피니쉬로 좀 더 오랜기간 동안 숙성 후 시음해도 좋다.



제품설명



샤또 브리에의 이름은 'a 밝게 빛나다 a 라는 의미의 Brillant에서 기원을 찾을 수 있는데 샤또 브리에가 물리 지역에서 고도가 가장 높은곳에 위치해 있어 태양빛을 뚝뚝 받은 자갈들이 햇살아래 빛나는 광경에서 유래된 것이다. 물리 메독지역의 크뤼 부르주아 중 하나로 크뤼 부르주아 등급에서도 가장 고품질의 크뤼 부르주아로 평가되고 있다. 이 지역에서 가장 높이 평가되는 오랜 역사의 포도원 중 하나로 100년 가까이 Comte du Perier 가문의 소유였다가 1976년에 Berthault Flageul 가문이 인수하여 현재는 에르완 프라질)와 그의 아내 엘리스 김이 샤또의 미래를 이끌고 있다. 특히 엘리스 김의 모국어인 한국어 홈페이지 또한 구축하는 등 국내 와인애호가들에게 친숙한 크뤼 부르주아이다.

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 벌어져왔다. 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.