

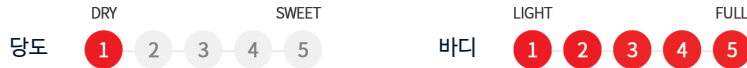


‘장 퉁 뛰스방이 선보이는 가라지 와인’

배드 보이 시라

Bad Boy Syrah

지역	프랑스 > 보르도 > 생떼밀리옹		
포도품종	시라 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	배드 보이 보다는 조금 더 복합미가 느껴진다. 시라 특징에서 오는 코코아, 다크 초콜렛의 노트가 끝에서 느껴진다.		
페어링 TIP	육류, 단단한 치즈, 훈제/염장 음식, 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



지구 온난화로 유럽 지역의 온도가 상승하면서, 괴짜 와인메이커 뛰스방은 실험 정신을 발휘하여 프랑스 보르도 지역에 남부 프랑스 와인의 대표 품종인 시라를 식재한다. 생떼밀리옹 그랑 크뤼 클라세 B에 선정된 샤또 발랑드로의 빈야드 옆에 2010년 식재된 시라는 놀랍게도 보르도의 환경에 적응하고, 장 퉁 뛰스방의 천재성을 대변하는 배드 보이 브랜드로 출시된다.

와이너리



1989년, 뛰스방의 와인메이커 ‘장 퉁 뛰스방’은 13년 동안 은행원으로 일하다 생떼밀리옹 지역 0.6ha의 빈야드를 인수하여 1991 빈티지 샤또 발랑드로를 출시하며 뛰스방 와이너리의 역사를 시작한다. 보르도의 전통적인 양조방식에서 벗어나, 리(Lees)와 함께 숙성하는 부르고뉴 형식의 양조방식을 접목하는 등, 독창적 형태로 만들어내는 그의 보르도 와인들은 ‘가라지 와인’으로 불리며 큰 센세이션을 불러 일으키게 되고, 세계적인 와인 평론가 로버트 파커 또한, ‘관습에서 벗어나 독창적인 방식으로 성공한 고집스런 괴짜이자 천재’라는 의미로써 장 퉁 뛰스방을 ‘배드 보이(Bad Boy)’라 칭하며 그의 열정과 능력을 극찬하게 된다. 또한 와인메이커의 역량이 강조되는 ‘가라지 와인’ 카테고리의 선두주자로서, 많은 와이너리들의 컨설턴트도 겸임하고 있는 뛰스방은 현재 그랑크뤼 클라세 1등급 B에 선정된 ‘샤또 발랑드로’를 비롯, 대중적 브랜드 ‘배드 보이’, 남프랑스 와인 ‘뛰스방 갈베’ 레인지까지 다양한 포트폴리오를 선보이고 있다.

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