



‘프랑크 왕국 샤를마뉴 대제가 기증한 역사 깊은 빈야드’

도멘 뒤 파비용 꼬르뫉 샤를마뉴 그랑 크뤼

Domaine du Pavillon Corton Charlemagne Grand Cru

| | | | |
|---------|---|----------|--------|
| 지역 | 프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본 | | |
| 용량 | 750ml | | |
| 등급 | 그랑 크뤼 | 시음 적정 온도 | 10-13℃ |
| 테이스팅 노트 | 시트러스와 열대 과일향, 약간의 스파이시함과 미네랄, 버터 풍미 등 다양한 향이 조화롭게 어우러져 복합적인 향을 선사한다. 시간에 따라 꿀과 같은 향도 느낄 수 있다. 팔렛에서는 집약적이고 차별화된 풍미와 완벽한 밸런스를 보여주며, 길고 강렬한 피니쉬까지 인상적인 품격 있는 와인이다. | | |
| 페어링 TIP | 랍스터 / 계살요리, / 생선요리 / 흰 살 생선 / 블루치즈 등 | | |



제품설명



꼬르뫉 언덕 남단에 위치한 랑게뜨(Les Languettes)에서 생산되는 와인으로 넓은 면적의 아펠라씨옹에서도 섬세하고 부드러우면서 개성있는 미네랄 아로마와 함께 다양한 풍미가 돋보인다. 꼬르뫉 샤를마뉴 그랑 크뤼는 포도나무에 노출되는 높은 일조량으로 인해, 파워풀하지만 퓨어하고 섬세한 스타일의 화이트 와인이 생산되기로 높은 명성을 가지고 있다.

수상내역



2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 97점
 2022빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC 95점 Gold medal
 2022빈티지 디켄터 Decanter 94점

와이너리



1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다.
 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로서 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베릭 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다.
 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다
 알베릭 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 떼루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베릭 비쇼만의 특별한 철학이다
 알베릭 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

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