'독보적인 섬세함과 파워풀함, 도맨 뒤 파비용 모노폴'

알베르 비숏 꼬르똥 그랑 크뤼 끌로 데 마레숏드

Albert Bichot Corton Grand Cru Clos Des Mar chaudes

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본		
용량	750ml		
등급	그랑 크뤼	시음 적정 온도	15-16℃
테이스팅 노트	향에서는 라즈베리와 바닐라, 토스티한 노트들이 느껴지며, 입에서는 매우 둥글고 리치하고 파워풀한 풍미들이 느껴진다. 풍부함과 견고함이 멋진 조화를 보여주는 와인으로, 바디감과 피니쉬도 상당히 인상적이다.		

	DRY				SWEET		LIGHT				FULL
당도	1	2	3	4	5	바디	1	2	3	4	5

제품설명

도맨 뒤 파비용이라 불리는 단일 빈야드에서 생산된 와인으로 마레숏드는 예전 프랑스어로 습지를 의미한다. 알록스 꼬르통과 라도와 세리니의 하단부는 라우브샘과 가깝게 위치하고 포도를 재배하기 위한 배수 작업이 진행되었다. 이 곳의 포도를 빨리 익는 경향이 있으며 점토와 석회질 기반의 지형을 가지고 있다. 손 수확 후, 온도 조절 오크 탱크에서 3~4주 발효 및 침용과정을 거치며 오크 배럴에서 최대 18개월 숙성 (뉴 오크 40~50% 사용)된다. 바로 시음해도 좋고, 빈티지로 부터 7~10년 이상 숙성 가능하다.

수상내역

2022빈티지 인터내셔날 와인 챌린지 IWC 95점 Gold medal
2019빈티지 버그하운드 Burghound.com 93점 93/100 - SWEET SPOT WINE
2019빈티지 디켄터 Decanter 92점

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