

‘독보적인 섬세함과 파워풀함, 도맨 뒤 파비용 모노플’

## 알베르 비쇼 꼬르똥 그랑 크뤼 끌로 데 마레쇼드

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°C
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.		



### 제품설명



도맨 뒤 파비용이라 불리는 단일 비야드에서 생산된 와인으로 마레쇼드는 예전 프랑스어로 습지를 의미한다. 알록스 꼬르통과 라도와 세리니의 하다부는 라우브색과 가깝게 위치하고 포도를 재배하기 위한 배수 작업이 진행되었다. 이 곳의 포도를 빨리 익는 경향이 있으며 점토와 석회질 기반의 지형을 가지고 있다. 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 인터내셔널 와인 챌린지 IWC 95점 Gold medal  
2019빈티지 버그하운드 Burghound.com 93점 93/100 - SWEET SPOT WINE  
2019빈티지 디칸터 Decanter 92점

### 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 알베르 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. 알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 떼루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 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 누워서 보관하시기 바랍니다.