



‘부르고뉴 와인의 수도라고 불리는 뫼르소 화이트’

도멘 뒤 파비용 뫼르소 프리미에 크뤼 레 샤름

Domaine du Pavillon Meursault 1er Cru Les Charmes

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬드 드 본		
용량	750ml		
등급	프리미에 크뤼	시음 적정 온도	13-15°C
테이스팅 노트	절인 레몬, 아몬드, 흰 꽃, 향신료, 갓 구운 빵 내음 등 아로마의 표현력이 뛰어난 매혹적인 와인이다. 풀바디의 복합적인 풍미를 가진 와인으로 미네랄 캐릭터와 산도가 완벽한 밸런스를 이룬다. 피니쉬에서도 첫 향에서 느껴지는 브리오슈, 향신료와 같은 풍미가 길게 이어지며 깊은 인상을 남긴다.		



제품설명



부르고뉴의 대표 와인 산지인 꼬드 드 본에서도 중심부에 위치한 뫼르소는 와인 명산지로 유명한 곳이며, 최상급 부르고뉴 화이트 와인의 수도라고 불리는 곳이다. 프리미에 크뤼 레 샤름은 점토질의 토양(Charmes-Dessous 지역)과 더 입자가 고운, 석회질에 가까운 성분으로 이루어진 토양(Charmes-Dessus), 두 곳에서 주로 와인을 생산하는데, 전자는 더욱 풍부하고 화려한 스타일의 뫼르소가 생산되며 후자는 더욱 뚜렷하고 미네랄리티가 돋보이는 뫼르소가 생산된다. 도멘 뒤 파비용의 레 샤름은 각기 다른 두 가지 토양의 구획을 블렌딩해 생산된 와인으로, 보다 뛰어난 복합미와 밸런스가 특징이다.

수상내역



2022빈티지 디켄터 Decanter 94점
 2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 91점
 2021빈티지 디켄터 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 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.