



‘부르고뉴 피노누아의 정수 알베르 비쇼’

## 알베르 비쇼 쥬브레 상베르땡 라 저스티스

Gevrey Chambertin La Justice

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 뉘		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	16-17℃
테이스팅 노트	블랙체리, 블랙베리와 같은 풍부한 레드베리류의 과실향과 감초, 섬세한 오크 풍미가 어우러진다. 시간에 따라 향신료, 숲의 덩굴, 머스키한 향까지 느낄 수 있다. 실키하고 뛰어난 구조감을 지닌 와인으로, 입안에서는 기분좋은 타닌감과 균형잡힌 맛을 느낄 수 있다. 레드베리류의 향이 피니쉬에서도 기분 좋게 이어진다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/붉은살생선/부드러운치즈/단단한치즈		



### 제품설명



흔히 와인의 왕이라고 불리는 부르고뉴의 와인 명산지인 쥬브레 상베르땡은 부르고뉴의 지역 중에서 가장 많은 그랑 크뤼를 가지고 있어(그랑크뤼 9개 소유) 부르고뉴의 뵘이악(Pauillac)이라고 불리곤 한다. 상베르땡(Chambertin)은 나폴레옹이 가장 즐겨 마시던 와인으로 내 사전에 와인은 상베르땡 뿐이라는 말로 유명하며, 삼총사의 알렉산더 듀마는 그 어느 것도 한잔의 상베르땡을 통해서 보이는 장미 빛 미래를 만들 수는 없다고 극찬하였다.

라 저스티스는 쥬브레 상베르땡의 총적 선상지에 위치한 매우 오래된 빈야드이다. 저스티스는 관할권, 지배권이라는 뜻을 지닌 라틴어 JURISDICTION에서 유래된 이름으로, 이 지역을 소유한 옛 쥬브레 지역 영주의 권력과 권한을 나타낸다.

### 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.