



‘부르고뉴의 대명사 알베르 비쇼’

## 샤름 상베르땡 그랑 크뤼

Charmes Chambertin Grand Cru

지역	프랑스 > 꼬뜨 드 누 > 쥬브레 상베르땡		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	16~17℃		
테이스팅 노트	라즈베리, 레드 커런트와 같은 붉은 과실향, 작약, 장미, 바이올렛과 같은 꽃향, 섬세한 오크 뉘앙스가 깊이감 있게 어우러진 향을 느낄 수 있다. 입 안에서는 파워와 우아함이 함께 느껴지는 와인으로 풍부한 텍스처가 인상적이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제·염장음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



“샤름 상베르땡”은 쥬브레 상베르땡에 위치한 9개 그랑 크뤼중의 하나로, 27ha 면적의 가장 큰 밭이다. 손 수확 후, 온도 조절 오크 탱크에서 2~3주 발효 및 침용과정을 거치며, 오크 배럴에서 16~18개월 숙성 (뉴 오크 40~50% 사용) 된다. 바로 시음해도 좋고, 빈티지로부터 7~10년 이상 숙성 가능하다.

### 수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 98점  
2018빈티지 버그하운드 Burghound.com 93점

### 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.