

WINERY

와이너리

Chateau Suduiraut는 1580년 네오다르 드 쉬드로와 니콜 달라드의 결혼으로 그 역사가 시작되었다. 17세기 중엽 전쟁으로 황폐화되었던 이 샤또는 17세기 말 블레즈 드 쉬드로 백작이 샤또를 맡으면서 지금의 모습으로 자리잡았다. 백작은 루이 14세의 베르사유 궁전 정원사인 앙드레 르 노트르에게 정원을 관리하도록 했고 이후 샤또 쉬드로는 보르도에서 아름다운 샤또로 손꼽히게 되었다.

남쪽으로 샤또 디캤 포도밭과 인접한 이 곳은, 1855년 소테른 1등급으로 분류되었으며 색상은 선명하고 향도 아주 좋고 진하여 쉬드로는 최고 상태일 때 블라인드 테이스팅시 디캤에 버금가는 퀄리티로 평가를 받고있다.

WINE INFO

와인 정보



Sauternes, France
프랑스, 소테른



Alcohol 알코올 14 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 White

Awards 수상내역

세미옹90%
쇼비농 블랑10%

– Wine Enthusiast Point 95P
– Robert Parker Point 93P
– Wine Spectator Point 93P

Winemaking 와인메이킹

- 20개월 동안 새 오크 배럴 50%, 한번 사용한 배럴 50% 에서 숙성
- 모든 단계에서 정교하게 수작업으로 만들어지며 강렬한 황금빛 컬러와 섬세하고 우아한 피니쉬가 인상적인 와인

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감 Dry 1 2 3 4 5 Sweet

황금빛이 감도는 옐로우 컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

넥타류, 말린 과일, 허니, 넥타류의 뉘앙스가 오래 감도는 와인.

Palate 맛

잘 익고 달콤한 파인애플, 살구, 복숭아와 허니의 여운이 짙게 감돌며 여러 개의 층으로 복합적이며 긴 여운이 이어지는 와인.

Serving Tip 와인 팁

차갑게 chilling하여 음용

로크포르 치즈, 초콜릿, 달콤한 디저트류.