

Winery

와이너리

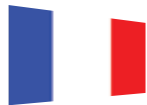
1933년 프랑스 샤푸뉴 지역의 에페르네(Epernay) 마을에 정착한 개스톤 버틴(Gaston Burtin)은 젊은 패기로 샤푸뉴 업계에서 자수성가한 케이스로 잘 알려져 있다. 그의 비즈니스에 대한 탁월한 감각과 포도 재배자들과의 특별한 유대관계로 단 시간에 명성을 쌓은 개스톤 버틴은 샤푸뉴 지역을 대표하는 사업가가 되었다.

개스톤 버틴은 포도 재배자들과의 강한 유대관계를 통해서 좋은 포도를 선별하는 능력이 뛰어났고 그렇게 선별된 포도로 생산한 그의 샤푸뉴는 풍성한 과일 아로마와 신선하면서도 우아한 샤푸뉴로 평가받으며, 메종이 위치한 샤토 데 아처(Chateau des Archers)에서 엄격한 품질관리와 감독을 통해 최고의 샤푸뉴를 위해 노력하고 있다.

Wine

와인 정보

Info

 Champagne, France
 프랑스, 샤푸뉴



Alcohol 알코올 12.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종  Sparkling Wine

Awards 수상내역 

Chardonnay 샤르도네 100%

- James Suckling Points 90
- Decanter Points 90
- Mundus Vini Gold Medal

Winemaking 와인메이킹

- 20개 이상의 프리미에 크뤼(Premier Cru) 빈야드에서 선별한 샤도네이 포도만 선별하여 생산
- 리터 당 8g의 당도 유지하는 브뤼 샤푸뉴
- 병 숙성 최소 4년 이상
- 2018 빈티지는 그레이트 빈티지 중 하나

Tasting

시음 노트

Note

Sight 색깔

황금빛이 감도는 짙은 노란색

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

신선한 아몬드와 레몬, 라임, 시트러스 등의 아로마와 흰 꽃류의 뉘앙스가 감도는 와인

Palate 맛

자몽, 레몬 등의 시트러스 과실류의 풍부한 아로마와 백도, 서양 배 뉘앙스가 이어지고 섬세하며 우아한 여운이 이어지는 기품있는 샤푸뉴

Serving Tip 와인 팁

8 도에서 음용

숙성 된 생선 회, 그릴에 구운 관자 요리, 모듬 치즈

