

Winery

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

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

와이너리

Wine Info

와인 정보



Champagne, France
 프랑스, 샴페인



Alcohol 알코올 12.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Sparkling Wine

Awards 수상내역

Pinot Noir 피노 누아 40 %
 Pinot Meunier 피노 뫼니에 40%
 Chardonnay 샤희도네 20%

- James Suckling Points 91
 - Concours des Vins Gold
 - Mundus Vini Gold Medal

Winemaking 와인메이킹

- 샴페인이 조기산화되는 것을 방지하기 위해 전통적 방법으로 양조
- 리저브 와인에 신규 빈티지 샴페인을 블렌딩한 솔레라(Solera) 방식 사용
- 5g/1Liter의 Dosage 사용으로 신선함과 과일 향의 밸런스를 유지하고 와인의 캐릭터와 순수함을 살린 와인생산
- 일반 샴페인의 최소 숙성기한은 15개월, 가스톤 버틴의 샴페인은 최소 3년 이상 셀러에서 숙성 후 출시



Tasting Note

시음 노트

Sight 색깔

황금빛이 감도는 짙은 노란색

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

화려한 꽃 향, 가볍게 구운 빵, 잘 익은 백도, 살구 등의 짙은 과일 아로마가 은은하게 이어짐

Palate 맛

입 안에서 백도, 살구 등의 아로마가 이어지며 허니 뷔앙스가 은은하게 감돌고 섬세하며 은은한 기포의 지속성이 오래 이어짐

Serving Tip 와인 팁

8 도에서 음용

닭 또는 돼지고기 콜드 컷, 생선 등의 해산물요리와 잘 어울립니다