



지롤라트 블랑 Girolate Blanc 2015

WINERY

와이너리

샤또 몽페라는 프랑스의 와인명산지 보르도의 100 헥타르 포도밭에서 포도를 양조해 와인을 만든다. 현재 소유주인 티보 데스파뉴는 1998년 보르도의 숨은 진주와도 같았던 샤또 몽페라를 인수해 당시 열악했던 양조시설을 정비하고 포도나무 품질을 높이는 데 주력했다. 포도나무 한 그루에 열리는 포도를 여럿 송이로 제한하는 등 와인 맛과 향의 농도를 높이고 건강한 포도나무를 재배하기 위해 다양한 방법을 연구했으며 그 결과 오늘날의 명성과 인기를 만들었으며, 와인메이킹의 컨설턴트로 전 세계에서 가장 유명한 미셸 롤랑(Michel Rolland)과의 협업으로도 잘 알 알려져 있기도 한다.

WINE INFO

와인 정보



Bordeaux, France
프랑스, 보르도



Alcohol 알코올 13 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 White

Awards 수상내역

Sauvignon Blanc
소비뇽 블랑 50%
Semillon 50%

- Robert Parker 88~90P

Winemaking 와인메이킹



- 프렌치 오크에서 18개월 숙성.
- 화학제품이나 살충제를 최소화하여 유기농 방식으로 재배.



TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

밝게 빛나는 황금빛

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

잘 익은 레몬과 라임, 감귤, 리치 같은 열대 과일 아로마와 은은한 바닐라향이 이어짐.

Palate 맛

향긋한 과실의 짙은 아로마와 산뜻한 산도가 인상적이며, 잘 익은 시트러스 과일류의 아로마가 다채롭게 이어지고 섬세하며 우아한 여운의 와인

Serving Tip 와인 팁

차갑게 칠링하여 음용

전채요리, 그릴연어, 치킨을 곁들인 샐러드나 파스타류와 잘 어울림