

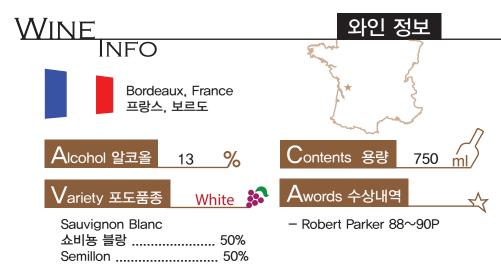
지롤라트 블랑 Girolate Blanc 2015

Winfry

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 높이는데 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 미쉘 롤랑(Michel Rolland)과의 협업으로도 잘 알 알려져 있기도 한다.





Winemaking 와인메이킹



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

Sight 색감

3 4

밝게 빛나는 황금빛

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 와인팁

차갑게 칠링하여 음용

전채요리, 그릴연어, 치킨을 곁들인 샐러드나 파스타류와 잘 어울림