

## WINERY

## 와이너리

Chateau Suduiraut는 1580년 네오다르 드 쉬드로와 니콜 달라드의 결혼으로 설립되었다. 17세기 중엽 프롱드 반란에 의해 황폐화 되었다가 17세기 말 블레즈 드 쉬드로 백장에 의해 재건되었다. 백작은 루이 14세의 베르사유 궁전 정원사인 앙드레 르 노트르에게 정원을 만들도록 하여 샤또 쉬드로는 보르도에서 아름다운 샤또로 손꼽힌다. 남쪽으로 샤또 디캤 포도밭과 인접해 있으며 토양은 자갈과 모래, 점토로 이루어져 있다. 1855년 소테른 1등급에 분류되었으며 색상은 선명하고 향도 아주 좋고 진하며 쉬드로는 최고 상태일 때는 블라인드 테이스팅시 디캤과 혼동할 정도로 매우 진하고 감미롭다고 한다. 과거에는 품질에 일관성이 없다는 평을 받았지만 1992년 AXA Millesimes이 인수한 뒤로 지속적인 품질 개선을 통해 잠재력을 최대한 발휘하고 있다.

## WINE INFO

## 와인 정보

  Sauternes, France  
프랑스, 소테른



Alcohol 알코올 13.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 White 

Awards 수상내역 

Semillon 세미용 ..... 90%  
쇼비농 블랑 ..... 10%

- James Suckling point 95P  
- Wine Enthusiast Point 95P  
- Wine Spectator Point 93P  
- Robert Parker Point 93P

## Winemaking 와인메이킹

- 귀부균에 감염된 포도송이만 손으로 수확하여 생산하는 와인
- 50%의 와인 24개월 동안 프렌치 오크배럴에서 숙성.



## TASTING NOTE

## 시음 노트

Sight 색감 Dry 1 2 3 4 5 Sweet

황금빛이 감도는 짙은 노란색

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.

