

WINERY


Chateau Carbonnieux는 보르도 와인 역사에 있어 길고 광범위한 역사를 가지고 있으며, 보르도 와인 지역에서 가장 오래된 샤또 중 하나이다. 2차 세계대전이 끝난 후, Chateau Carbonnieux 포도밭 상태가 좋지 않았다. 약 29헥타르의 포도나무만이 남아 있었고, 세계대전이 끝난 후 사람이 살지 않는 버려진 상태로 남아있었다. 지하실과 제조 장비 상태는 더 나빴다. Marc Perrin이 이끄는 가문이 토지를 매입한 후, 그들은 전체 토지를 개조하고 포도밭의 많은 부분을 다시 심었고 지하실은 1990년에 보수되었다. 오늘날 샤또 까르보니유는 그의 두 아들 Eri Perrin과 Philibert Perrin에 의해 관리되고 있다.

와이너리

WINE INFO

와인 정보



 Pessac Leognan, France
프랑스, 페삭 레오냥



Alcohol 알코올 14.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 **RED** 

Awards 수상내역 

까베르네 소비뇽.....60%
멜롯.....30%
까베르네 프랑.....5%
쁘디 베르도.....5%

- Wine Enthusiast Points 95P
- Wine Spectator Points 94P
- James Suckling 93P
- Robert Parker 90P

Winemaking 와인메이킹

- 평균수령 26년 된 포도나무에 재배
- 화학제품을 가능한 자제하는 유기농 기법으로 양조
- 60% 프렌치오크에서 15~18개월 동안 숙성, 40% 아메리칸 오크 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

퍼플 컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

잘 익은 과실미, 블루베리, 블랙체리, 카시스, 담배잎, 훈연향과 같은 부케가 느껴진다.

Palate 맛

잘 익은 검은자두, 훌륭한 밸런스 와 부드러운 타닌과 함께 긴 여운이 오래도록 입안에 남는다

Serving Tip 와인 팁

14~16도에 음용