



샤또 코르뱅 Chateau Corbin 2016



WINERY

와이너리

Chateau Corbin의 역사는 18세기 후반에 카리브해의 Santo Domingo (현 도미니카 공화국 수도)에서 사탕수수 농장을 운영하여 재산을 모은 Guillaume Ignace Bouchereau가 19세기에 들어서 귀국한 후, Corbin의 땅을 구입하기 시작하면서 Chateau Corbin의 역사가 시작되었다. 그러나, 프랑스 혁명이 일어나면서 이 와이너리는 국가 재산이 되었고, 1960년에 Guiraud 가문에 매각 되었다. Chateau Corbin은 1955년 첫 Sant-Emilion Classification에 이름을 올렸으나, 1996년에 강등되었고, 2006년 다시 승격되었다.

WINE INFO

와인 정보

  St-Emilion, France
프랑스, 생테밀리옹



Alcohol 알코올 13.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Merlot 멜롯92%
까베르네 프랑8%

- Wine Enthusiast Points 95P
- Robert Parker Points 93P
- James Suckling Points 93P
- Wine Spectator Points 91P

Winemaking 와인메이킹

- 평균수령 약 60년 포도나무에서 수확.
- 40% 프렌치 오크 배럴에서 18개월 숙성



TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감 Dry 1 2 3 4 5 Sweet

짙은 루비레드 컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

블랙커런트, 블랙베리, 검은 자두 등의 짙은 아로마와 허브류의 스파이스 노트가 은은히 감돈다.

Palate 맛

짙은 과실류의 농밀한 아로마와 깊은 여운이 감돌며, 벨벳같이 부드러운 타닌이 입안을 감싸고 긴 피니쉬가 오랫동안 이어지는 와인.

Serving Tip 와인 팁

18도에서 음용

미디움 레어의 비프스테이크, 토마토 소스를 곁들인 가금류 스투, 모듬치즈