

WINERY

와이너리

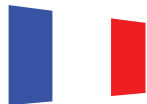
Justin Onclin이 1982년 설립, 보르도 AOC의 중심부의 Carbon-Blanc에 위치하며, 설립 이후 소백스 볼트너는 보르도 와인네고시앙으로써 팔목할 만한 성장을 해왔고, 활발한 해외비즈니스로 명성을 쌓아왔다.

광범위하고 일관된 레인지의 와인과 그랑크뤼 클라세 등급의 샤또 와인, 브랜드 와인의 적절한 분배로 좋은 평판을 얻고 있다. 앞으로도 Justin Onclin과 그의 팀들은 와인선별과 공급에 끊임없는 노력, 그리고 소백스 볼트너의 전문성과 노하우로 보르도 와인의 수출에 박차를 가해 해가 거듭될수록 더욱 성장하게 될 것이다.

WINE INFO

와인 정보



 Haut-Medoc, France
프랑스, 오-메독



Alcohol 알코올 13 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Cabernet Sauvignon
까베르네쇼비농.....60%
Merlot 멜롯.....33%
Cabernet Franc 까베르네 프랑...4%
Petit Verdot 뽀띠베르도.....3%

- Robert Parker point 88-90p

Winemaking 와인메이킹 

- 오 메독 지역의 오랜 역사를 지닌 크뤼 부르주아(Cru Bourgeois) 와인
- 빈티지에 따라 30%의 와인을 새 프렌치 오크배럴에서 12~18개월 동안 숙성
- 오 메독 지역에서 가장 큰 규모의 샤또 중 하나로 오랜 역사를 지님

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감
루비레드 컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

체리, 플럼잼과 무르익은 자두와 같은 풍부한 과일의 아로마와 가죽, 삼나무, 시가박스 등의 부케가 풍부하며 바닐라와 오크의 뉘앙스가 조화롭다

Palate 맛

잘 익고 신선한 과실의 풍부한 아로마와 바닐라, 코코아, 스파이스류의 뉘앙스가 감돈다. 미디움 투 풀바디의 바디감에 좋은 구조감으로 완벽한 밸런스를 이루며 뒤에서 이어지는 여운이 좋다.

Serving Tip 와인 팁

16~18도에서 음용, 마시기 전 미리 1~2시간 병 브리딩 권장

그릴에 구운 스테이크, 로스팅한 소고기, 양고기와 잘 어울리며 각종 치즈류와 잘 어울림