



샤또 드 폰벨 Chateau de Fonbel 2016

WINERY

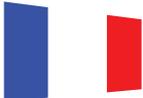
와이너리

아름답고 고풍스러운 풍경이 유명한 생테밀리옹 언덕에 포도밭이 조성된 Chateau de Fonbel은 생테밀리옹 와인의 최고봉인 1971년부터 샤또 오존의 소유주인 알랭 보피에가 샤또 오존과 같은 열정과 방법으로 포도 재배에서부터 양조까지 정성을 들이고 있다. 19ha 면적의 샤또는 생테밀리옹 언덕 중 가파른 경사와 점토질이 섞인 자갈, 모래의 특징을 가지고 있다. 따라서 하루 동안의 일조량이 아주 많은 편이며, 배수의 유리함이 아주 훌륭하게 적용된다. 20년 수령된 나무에서 재배된 포도로 만든 와인은 전통적 양조 방식과 샤또 오존의 기술력에 따라 건강한 포도만을 사용 하는데, 손수확으로만 모든 수확이 이루어집니다.

WINE INFO

와인 정보



 St-Emilion, France
프랑스, 생테밀리옹



Alcohol 알코올 13.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

멜롯70%
까베르네 소비뇽.....15%
쁘띠 베르도.....7%
까르미네르.....3%

- Robert Parker Points 91P
- James Suckling Points 91P

Winemaking 와인메이킹

- 평균수령 20년된 포도나무에 수확
- 온도조절이 가능한 스테인리스 스틸 탱크에서 발효 후
- 프렌치 오크 배럴에서 10월 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔 _____

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

짙은 루비레드 컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향 _____

라스베리, 검은체리, 살짝 그을린 토스트 등의 복합적인 풍미가 느껴진다.

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