

# Les Parcellaires de Saulx, Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> cru "Fonteny"

레 파셀레르 드 쏘, 쥬브리 샹베르탱 프리미에 크뤼 "퐁트니"



GEVREY-CHAMBERTIN  
Fonteny



**생산자** 레 파셀레르 드 쏘(Les Parcellaires de Saulx)  
**품종** 피노 누아(Pinot Noir 100%)  
**등급** AOC 쥬브리-샹베르탱 프리미에 크뤼  
 (Gevrey-Chambertin 1er Cru)  
**생산지** Gevrey-Chambertin, Bourgogne, 프랑스



**수상** Decanter – 95점(Vint.2017)

- ▶ 퐁트니(Fonteny)는 '작은 샘'을 의미하는 구 프랑스어 'Fontanille'에서 유래했다. 오늘날 퐁트니 끌리마 가까이 있는 샘은 대단한 규모가 아니지만 19 세기 당시에는 대형 홍수를 일으키기도 했다고 한다. 프리미에 크뤼 퐁트니는 뤼쇼트 샹베르탱(Ruchottes Chambertin)과 마지 샹베르탱(Mazis Chambertin) 두 개의 그랑크뤼와 바로 경계하고 있는 빈야드이다.
- ▶ 경사 기슭에 위치한 떼루아는 풍부한 석회질 토양으로 구성되어있다.
- ▶ 레 파셀레르 드 쏘의 각 와인은 하나의 재배자로부터 수확한 포도로만 양조되며, 동일한 올드 프렌치 오크 배럴(1년 사용)에서 최소 15개월 간 숙성 후 병입한다.

- Color 짙고 어두운 루비-가넷 컬러
- Aroma 상쾌한 멘톨 허브, 레몬 및 향신료 뉘앙스를 동반하는 검붉은 과일의 아로마
- Palate 경쾌한 산도와 풍성한 미감, 부드러운 탄닌과 순도 높은 미네랄, 스파이시 노트
- Pairing 헤이즐넛 소스를 곁들인 에스카르고(Escargot), 송아지 스테이크 등
- Serving Temp. 14-16°C