

Les Parcellaires de Saulx, Chapelle Chambertin Grand Cru

레 파셀레르 드 쏘, 샬렐-상베르탱 그랑 크뤼



GEVREY-CHAMBERTIN
En la Chapelle

생산자 레 파셀레르 드 쏘(Le Parcellaires de Saulx)
품종 피노 누아(Pinot Noir 100%)
등급 AOC 샬렐-상베르탱 그랑 크뤼
 (Chapelle-Chambertin Grand Cru)
생산지 Gevrey-Chambertin, Bourgogne, 프랑스

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

수상 Decanter – 96점(Vint.2018)

➤ 샬렐-상베르탱 플리마의 유래는 1155 년에 베즈(Bèze) 수도원의 수도사들이 지은 노트르담 드 베즈(Notre Dame de Bèze) 예배당에서 유래했다. 쥬브리 상베르탱(Gevrey-Chambertin)에서 남쪽으로 동쪽을 향한 240-280M 고도의 경사면에 위치한다. 단단한 암석 아래 표면이 얇은 점토 층으로 덮힌 석회질의 자갈 등 1억 5천만년 전부터 형성된 다양한 지층으로 인해 다채로운 복합미를 보여주는 AOC로 숙성 잠재력은 최소 10년 이상이다.

➤ 레 파셀레르 드 쏘의 각 와인은 하나의 재배자로부터 수확한 포도로만 양조되며, 동일한 올드 프렌치 오크 배럴(1년 사용)에서 최소 18개월 간 숙성 후 병입한다.

- Color 빛나는 다크 루비 컬러
- Aroma 스파이시 노트를 동반한 블랙체리, 블랙베리, 라즈베리 등의 과일 아로마
- Palate 노즈에서 이어지는 농밀한 과일로 인해 파워풀하고 복합미 있는 바디를 구성하고 우아하고도 풍성한 맛을 선사한다.
- Pairing 그레이비 소스를 곁들인 양고기 스테이크, 레드 와인 소스를 올린 닭 안심 등
- Serving Temp. 14-16°C