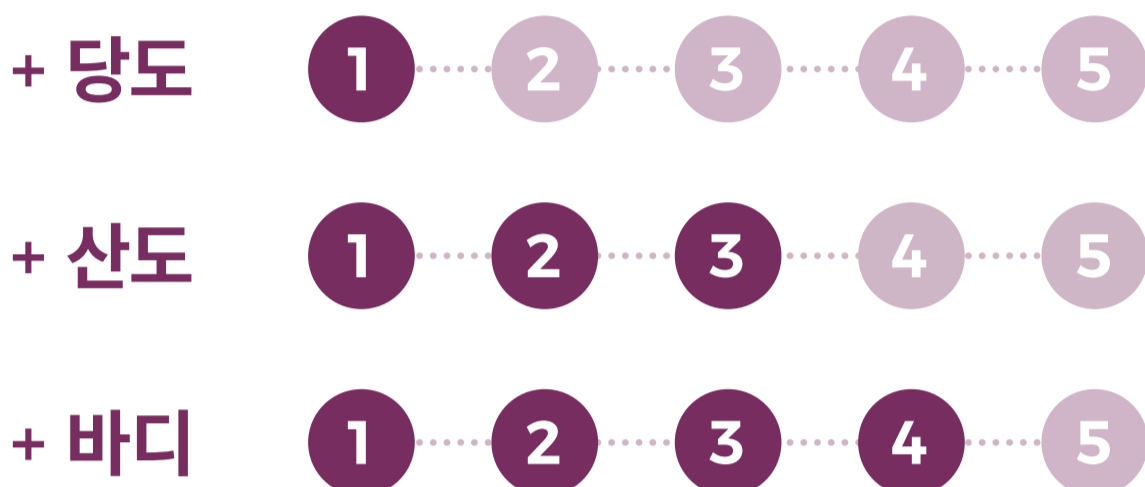




Chateau des Jacques Fleurie

샤또 데 자크 플뢰리

과일 향이 풍부하고 산뜻한 산미를 지닌 보졸레 크뤼 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이 자도
Grape Variety	가메 100%
Capacity	750ml
Food Matching	붉은 육류요리, 염소치즈

Information

플뢰리는 보졸레의 크뤼 와인 중 과일 향이 풍부하고 산뜻한 산미를 지녀 가장 인기 있는 와인 중 하나다. 화강암과 점토를 포함한 토양은 북쪽의 꼬뜨 도르와는 다른 성질을 갖고 있어 가메 포도품종 재배에 완벽한 환경을 제공한다. 샤또 데 자크는 4헥타르의 경작지를 소유하고 있다.

샤또 데 자크의 다른 와인들과 마찬가지로 12~20일 간 세미 탄산침용법(semi-carbonic maceration)으로 양조한다. 진한 체리색을 띠고 있으며 붉은 과일의 신선하고 화사한 향과 진한 과즙 맛, 부담스럽지 않은 탄닌을 지녀 영하게 마시기에도 좋고 취향에 따라 3~4년 더 두고 숙성해도 좋다.

Tip

‘샤또 데 자크’는 1996년 루이 자도에서 매입한 와이너리다. 보졸레의 10개 크뤼 중 가장 빼어난 곳으로 꼽히는 물랭 아방에 위치해 있으며 27헥타르에서 포도를 재배해 와인을 만든다.