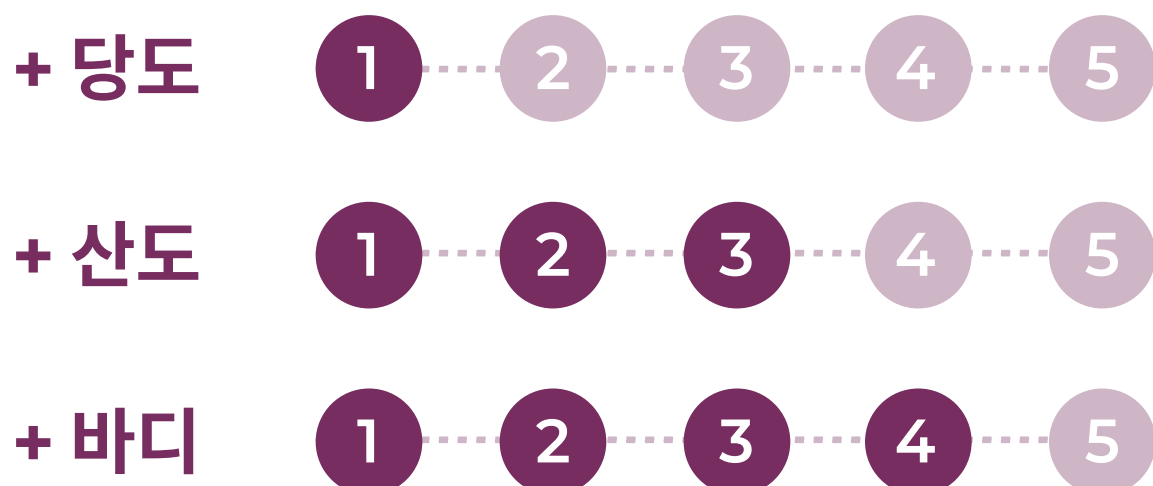




Louis Jadot Gevrey-Chambertin 1er Cru 'Petite Chapelle'

# 루이자도 쥐브리 샹베르땡 프리미에 크뤼 '쁘띠 샹펠'

그랑 크뤼 못지 않은 품질과 명성의  
프리미에 크뤼 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	쇠프 부르기뇽(프랑스식 소갈비찜), 양고기, 숙성된 치즈

## Information

진한 색을 띠고 있으며 과일 향과 맛이 풍부하지만 잘 다듬어진 탄닌과 조화를 이루고 있다. 전체적으로 색, 맛이 진한 편이나 쥐브리 샹베르땡 안에서는 비교적 섬세한 축에 드는 마조예르 샹베르땡 그랑 크뤼, 샹펠 샹베르땡 그랑 크뤼와 비슷한 캐릭터를 갖고 있다.

오크 배럴에서 18~20개월 숙성해 병입하며, 출시 후 최소 8년 혹은 20년 이상 더 두고 숙성할 수 있는 잠재력을 가진 와인이다.

## Tip

| 쥐브리 샹베르땡은 꼬뜨 드 누 북쪽에 위치한 마을로 8개의 그랑 크뤼와 26개의 프리미에 크뤼를 포함하고 있으며 피노누아 레드 와인만 생산한다. 프리미에 크뤼의 반은 남쪽 그랑 크뤼 주변에, 나머지 반은 마을을 가운데 두고 북쪽 언덕에 위치해 있다.  
‘쁘띠 샹펠’은 샹펠 샹베르땡, 그리오프 샹베르땡 두 개의 그랑 크뤼 밭 아래에 있어, 그랑 크뤼 못지 않은 품질의 포도가 생산된다.