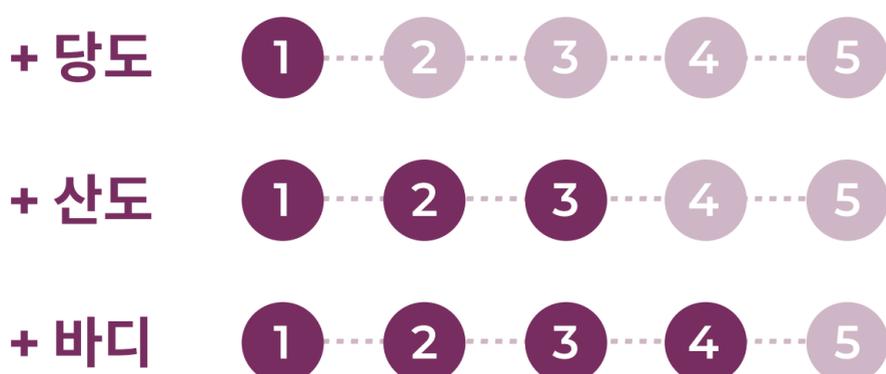




Louis Jadot Gevrey-Chambertin

루이자도 쥐브리 상베르땡

전체적으로 향과 맛이 파워풀한 스타일의 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	양갈비 구이, 부르고뉴식 소고기찜(비프 부르기뇽), 고기 파테, 풍미가 강한 치즈

Information

루이자도의 쥐브리 상베르땡 와인은 프르미에 크뤼, 그랑크뤼가 위치한 인근 언덕에서 난 포도로 양조한다.

3~4주 발효해 12~15개월 간 오크 배럴에서 숙성 후 병입한다. 진한 색상, 딸기나 각종 붉은 과일의 집중된 향과 맛, 잘 다듬어진 풍부한 탄닌을 지닌 풀 바디 스타일로, 쥐브리 상베르땡의 전형적인 모습을 보여주는 와인이다.

전체적으로 향과 맛이 파워풀한 스타일이며, 출시 연도로부터 5~8년 이상 더 두고 숙성할 수 있다.

Awards

+ 2006 | Korea Wine Challenge 2009 은메달

Tip

| 쥐브리 상베르땡은 꼬뜨 드 뉘 북쪽에 위치한 마을로 8개의 그랑크뤼와 26개의 프르미에 크뤼를 포함하고 있으며 피노누아 레드 와인만 생산한다. 프르미에 크뤼의 반은 남쪽 그랑크뤼 주변에, 나머지 반은 마을을 가운데 두고 북쪽 언덕에 위치해 있다.