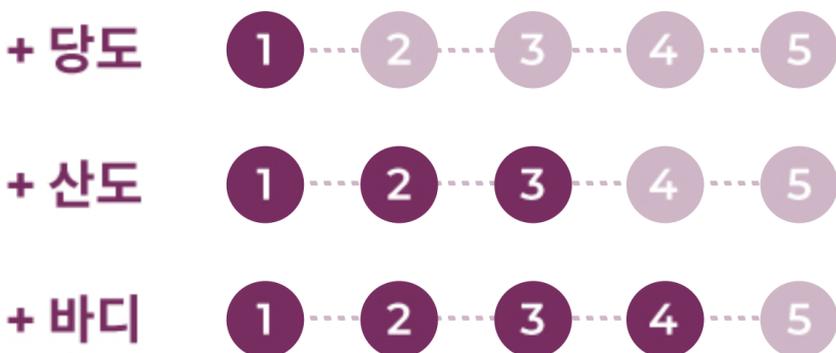




Poupille, AOC Cotes de Castillon

뿌베유

폼므롤 최고의 와인 페트뤼스와 견주다



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 보르도 / 비뇨블 장마리 까리유
Grape Variety	메를로 100%
Capacity	750ml
Food Matching	스테이크, 양갈비, 한우 안심구이, 오리고기, 푸아그라, 풍미가 진한 소스의 파스타나 치즈, 숙성된 치즈

Information

진한 자줏빛을 띠고 있으며 딸기, 체리 등의 풍부한 과일 향과 오크나무, 바닐라, 가죽, 후추 등이 다채로운 아로마를 형성한다. 잼처럼 진한 과일 맛과 끝 맛에서 나는 싹쌀한 초콜릿 향, 섬세하게 다듬어진 탄닌의 맛이 완벽한 균형감을 선사한다. 35년 된 포도나무에서 수확한 포도로 6개월간 시멘트 통과 스테인리스 스틸 탱크에서 발효과정을 거친 후 28개월 간 프랑스산 오크 배럴에서 숙성했다. 새 오크의 비율은 70%이고 나머지 30%는 1년 사용한 것이다. 병입 후 최소한 1년 더 숙성시킨 후 출하하는 것이 원칙이다. 정제나 여과는 하지 않으며 자연효모만을 사용해 발효한다. 연간 7만 병 가량 생산하는 와인이다.

Awards

- + 와인만화 <신의 물방울> 등장 와인
- + 2010 | Korea Wine Challenge 2015 은메달

Tip | 스위스의 와인전문가 시음평가 행사에서 1999 빈티지의 뿌베유가 보르도 최고급 와인으로 꼽히는 샤또 페트뤼스와 최종까지 우선순위를 다투면서 세계적인 조명을 받게 되었으며, 국내외 애호가들 사이에 큰 인기를 얻고 있다. 이견희 삼성회장이 주최한 IOC 만찬에도 사용돼 국내에도 잘 알려져 있다.