

Maison Champy, Chambolle-Musigny

메종 샹피, 샹블 뮤지니

Winery Description and History

Maison Champy 는 포도원 오너이자 재배자, 장인인 Edme Champy 에 의해 1720년 프랑스 Beaune 에 설립되었으며, 부르고뉴 지방에 현존하는 가장 오래된 와인제조사입니다. 2015년 유네스코 세계문화유산으로 지정된 'Climats de vins de Bourgogne' 구획에 위치한 메종 샹피의 와인너리는 프랑스 대표 건축가 Gustave Eiffel 이 설계하였으며, 15 세기에 설립된 Jacobin 수도원 지하실을 셀라로 활용해 Beaune의 중심부에서 와인과 함께 예술·문화적 역사를 생산하고 있습니다. 메종 샹피는 뱀르낭 베르즐레스의 'Beaune 1er Cru Aux Cras'를 포함하여 52 에이커에 달하는 포도원을 소유하고 있으며, 떼루아의 진정한 특성을 보여주기 위해 유기농 재배 방식을 택하고 있습니다. 2010년 역사적 기념물로 등재된 메종 샹피의 와인너리에서는 버건디 클리마와 프리미엄 크뤼 떼루아의 특성을 경험할 수 있는 테이스팅과 셀라 및 유서 깊은 와인너리를 탐방하는 투어를 제공하고 있습니다.

부르고뉴 레드 와인 명산지 Côte de Nuits 중북부에 위치한 샹블 뮤지니 포도원은 Chamboeuf 계곡을 타고 오르는 석회암 경사면에 자리잡아 동부 및 남동부로 노출되어 자연과 기후의 혜택을 받고 있습니다. 포도원의 4분의 1은 프리미어 크뤼로 분류되어 있으며, 샹블 뮤지니에서 생산하는 와인은 대부분 레드 와인으로 대표 그랑 크뤼인 'Musigny'와 'Bonnes-Mares'를 생산하고 있습니다.



Beaune / France



Pinot Noir 100%



2015



13.5% / 750ml



다양한 보랏빛 하이라이트가 엿보이는 짙은 석류색



섬세하고 신선한 아로마, 전형적인 부케를 형성하는 보랏빛, 붉은 베리향



농축된 아로마를 선사하며 부드럽고 긴 여운을 남기는 부드러운 탄닌감



소고기, 송아지 고기, 사슴고기, 캐서롤