

# Maison Champy, Gevrey-Chambertin 'Vieilles Vignes' 메종 샹피, 지브리 샹베르팽 '비에이유 빈뉴'

## 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 빼르낭 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.

지브리 샹베르팽 포도밭은 부르고뉴 5대 와인 산지 중 하나인 Côte de Nuits 의 대도시로 Côte d'Or 주의 가장 큰 포도밭 중 하나입니다. 석회암으로 이루어진 토양 내 다량의 이회토 덕분에 이 지역 와인은 강렬하면서도 부드러운 특징을 지닙니다. 이곳의 AOC 포도밭은 해발 240m~280m 사이의 경사면에 자리하고 있으며, 9개의 그랑 크뤼와 26개의 프리미어 크뤼를 보유하고 있습니다.



Beaune / France



Pinot Noir 100%



2016



13% / 750ml



반짝거리는 깊은 루비색



섬세한 향신료의 아로마, 제비꽃의 플로럴한 향과 블랙커런트, 체리와 같은 붉은 과일의 향



균형 잡힌 과일의 아로마와 함께 산뜻한 미네랄감이 느껴지는 와인으로 강렬한 피니쉬를 선사한다



쇠고기, 송아지 고기, 사슴고기, 가금류