

Maison Champy, Beaune 1^{er} Cru 'Aux Cras'

메종 샹피, 본 프리미에 크뤼 '오 크라'

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 와이너리는 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 뽀르낭 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 와이너리에서는 버건디 클리마와 프리미엄 크뤼 떼루아의 특성을 경험할 수 있는 테이스팅과 셀라 및 유서 깊은 와이너리를 탐방하는 투어를 제공하고 있습니다.

Beaune Appellation 은 Côte d'Or 에서도 가장 광범위한 AOC 입니다. 포도 나무는 362헥타르에 달하는 밭을 따라 자라고 있으며, 그 중 277개의 밭은 Grand Crus 에 속합니다. 포도 나무가 자라는 위치에 따라 서로 다른 특성이 나타나는데, 북쪽에서 생산된 와인은 주로 강렬하고 진한 향미를 품고 남쪽에서 생산된 와인은 다소 섬세하고 부드러운 맛이 특징입니다. Aux Cras 의 클리마는 Beaune Mountaine 의 왼쪽에 자리잡고 있습니다.



Beaune / France



Pinot Noir 100%



2016



13% / 750ml



깊은 보랏빛 하이라이트가 있는 짙은 석류색



제비꽃, 장미향의 섬세한 아로마,



미네랄감과 함께 매우 우아하면서도 톡 쏘는 향미가 느껴지며, 약간 짹짹한 피니쉬



쇠고기, 송아지 고기, 사슴고기, 가금류