

Maison Champy, Savigny-les-Beaune 'Aux Fourches'

메종 샹피, 사비니 레 본 '오 후르쉬'

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.

사비니 레 본은 Beaune 의 북쪽 경계를 따라 위치한 와인 재배 마을입니다. Côte d'Or 에서 가장 중요한 지역 중 하나로 350 헥타르에 달하는 생산량을 보유하고 있으며, 그 중 306 헥타르는 피노누아 품종을 생산하고 있습니다. 이 포도밭의 140 헥타르는 프리미엄 크뤼로 분류된 22개 구획으로 구성되어 있습니다. 또한 해발 220m~360m 사이의 고도에 위치해 남쪽, 남동쪽, 동쪽, 북동쪽으로 노출되면서 서로 다른 자연의 혜택을 받고 있습니다.



Beaune / France



Pinot Noir 100%



2015



13.5% / 750ml



짙고 빛나는 루비색



신선한 체리, 과일의 아로마



섬세하고 실키한 향긋함이 지속되는 와인으로 우아한 미네랄감이 느껴지는 피니쉬



쇠고기, 송아지 고기, 사슴고기, 가금류