

Maison Champy, Bourgogne Pinot Noir 'Cuvee Edme'

메종 샹피, 부르고뉴 피노누아 '뤼베 에드므'

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.

부르고뉴 피노누아 뫼베 에드므는 Maison Champy 창립자 에드므 샹피에게 경의를 표하기 위한 와인으로 레드 버건디는 주로 프랑스 부르고뉴 지방의 Yonne, Côte d'Or, Saône-et-Loire 주에서 수확하며, 특히 이 지역 최북단에서 우수한 레드 와인이 생산됩니다. 피노누아 품종은 엔트리 와인부터 프리미엄 와인에 이르기까지 Red Burgundy Appellations 을 기본으로 하고 있습니다.



Beaune / France



Pinot Noir 100%



2017



12.5% / 750ml



80개 혼합 배럴 숙성 (40개 배럴: 도메인 샹피 및 Santenay 마을 포도나무로 제작)



자주색 하이라이트가 있는 어두운 루비색



검은 베리류, 섬세한 나무향을 바탕으로 한 바닐라 아로마



신선하고 부드러우며 구조화된 와인으로 탄닌이 입 안을 코팅하는 듯 느껴지며 시큼한 피니쉬



로스트 비프, 송아지 고기, 사슴고기, 가금류, 치즈 스타터