

Maison Champy, Bourgogne Chardonnay 'Cuvee Edme'

메종 샹피, 부르고뉴 샤르도네 '귀베 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 샤르도네 귀베 에드므는 Maison Champy 창립자 에드므 샹피에게 경의를 표하기 위한 와인으로 샤르도네 배럴 중 가장 좋은 배럴을 엄선해 생산하였으며, 포도는 Puligny, Meursault, Rully 등 고전적인 포도 재배 지역에서 수확하였습니다. 이 조화로운 배합은 Côte d'Or 샤르도네의 클래식한 특성과 Côte Châlonnaise 샤르도네 특유의 전형적이면서도 플로럴한 우아함을 선사합니다.



Beaune / France



Chardonnay 100%



2015



13% / 750ml



오크 배럴 숙성



황금빛 하이라이트가 있는 밝은 노란색



이국적인 과일, 흰 꽃, 구운 빵을 바탕으로 한 카라멜과 바닐라 아로마



산뜻하고 부드러우며 지속되는 과일향과 산미, 부드러움이 결합된 피니쉬



아페리티프(푸아그라 토스트, 연어 및 참치), 리소토, 브리 치즈