



**DOMAINE  
BERTHET  
BONDET**

# Domaine Berthet-Bondet Trio

도멘 베르데-봉데, 트리오

## Winery Description and History

농학 기술자로 커리어를 시작한 Jean Berthet-Bondet와 Chantal은 1984년 Château-Chalon에 정착한 후 1985년 첫 포도를 수확한다. 부부 모두 통상 유구하게 와인을 양조해 온 가문에서 태어나지 않았기 때문에 포도원 터와 와인 메이킹 노하우를 점차적으로 획득해 가는, 소위 진화하는 와이너리로 볼 수 있다. 현재 약 15 헥타르의 포도밭을 보유하고 있으며, 평균 나무 수령은 30년으로 2010년에 이르러 모든 포도밭이 유기농법으로 전환되었다. 현재 부부의 딸 Helene이 2018년 이래로 에스테이트를 물려 받아 퀄리티 쥐라 와인 생산의 맥을 이어가고 있다. 에스테이트를 포함한 모든 건물은 16세기 건축물로 샤토-살롱 수도원 청지기의 집으로 알려져 있으며, 과거 Château-Chalon의 많은 수도승, 수녀들이 소속되어 있던 Franche-Comte의 고귀한 귀족 가문을 대변하는 역사적 산물이기도 하다.

Berthet-Bondet의 레드 와인 "Trio"는 Trousseau, Poulsard 및 Pinot Noir의 세 가지 전형적인 붉은 포도로 양조한 와인이다. 이 우아한 적포도주는 향신료와 후추의 냄새, 폴사르의 전형적인 특징이라 여겨지는 약간의 야생 동물 향도 느낄 수 있다. 독자적인 풍미를 지닌 와인으로 구조와 총만도는 버건디 레드와 다소 비슷하지만 아로마만은 판이한 개성을 드러낸다.



Cotes du Jura, Jura, Bourgogne / France



Trousseau 60%, Poulsard 30%, Pinot Noir 10%



2019



13.5% / 750ml



자갈질 이회토



스테인리스 스틸 탱크 12개월



밝은 루비색



은은한 향신료, 백후추의 아로마  
짓이겨진 딸기, 라즈베리, 민트의 조화



피노누아에서 유래한 약간의 트러플 풍미  
폴사르에서 유래한 과일 및 조밀한 타닌의 텍스처



붉은 살코기를 활용한 요리, 편육, 그릴류

