



DOMAINES CHERMETTE
Martine, Pierre-Marie & Jean-Étienne

Domaines Chermette

Viognier "En Fay"

도멘 세르메트, 비오니에 "엔 페"

Winery Description and History

18세기, 보졸레 남부 피에르 도레 지역 Vissoux에 위치한 가족 사유지로부터 도멘 세르메트의 역사는 시작되었다. 1946년, 현 오너 Pierre-Marie의 증조부가 포도원 농사에 착수하며 네고시앙에게 판매한 포도주가 큰 호평을 얻기 시작한 후 1982년 첫 도멘 병입이 이루어졌으며, 파리 바에 납품된 순수 보졸레 스타일의 무보당 올드 바인 귀베가 큰 성공을 거두며 에스테이트의 시그니처 스타일과 명성을 성립하기에 이른다. 보졸레에서 가장 먼저 '지속 가능한 (sustainable) 농업 관행을 꾀한 세르메트의 와인은 극소량의 황 첨가, 무여과, 무보당, 자연 효모 등 최소한의 개입 (One Art One Wine)으로 만들어져 각각의 떼루아를 100% 완전히 표현하고 있다. 프랑스 최고 권위 와인 전문가와 가이드는 Pierre Marie Chermette를 보졸레의 대표주자로 임명하였으며, 해외 와인 제조 경험과 와인, 국제 무역학을 섭렵한 아들 Jean-Etienne Chermette가 2017년 부로 가업에 동참하여 'Chermette 정통 보졸레'의 명맥을 그의 보유 브랜드 설립으로 이어가고 있다.

화성암(plagiogranite)이라고 불리는 Saint-Verand의 특별한 떼루아의 산물 비오니에 "엔 페"는 후각을 사로잡는 향기의 복합성, 부드러우면서도 균형 잡힌 생생한 맛을 필두로 한 잘 알려지지 않은 숨은 보석인 화이트 보졸레를 대변하는 와인이다. 미뢰를 섬세하게 코팅하는 비오니에의 향미는 아카시아 배럴 숙성에서 유래한 가벼운 꿀 향과 우디향에서 유래하며, 3~4년 정도 에이징을 거치면 그야말로 풍미의 폭발을 맛보게 될 것이다.



Beaujolais, Bourgogne / France



Viognier 100%



2019



13% / 750ml



화강암



6개월 스테인리스 스틸 탱크 (13% 아카시아 배럴)



영롱하면서 맑은 백금빛



살구, 배, 체리 자두, 리치, 복숭아의 생생한 아로마



산뜻한 첫 맛, 풍성하고 유려하면서도 긴 피니쉬
섬세한 산도로 말미암은 흰 복숭아와 자몽의 맛



스타터와 아페리티프로 적격, 그린 빈, 연어, 참치
하얀 육고기, 가금류, 치즈 수플레 등

