



DOMAINES CHERMETTE
Martine, Pierre-Marie & Jean-Étienne

Domaines Chermette

Beaujolais "Les Clos" Vieilles Vignes

도멘 세르메트, 보졸레 "레 끌로" 비이에유 비뉴

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 네고시양에게 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.

도멘 세르메트의 보졸레 "레 끌로" 비이에유 비뉴는 포도나무가 자라기에 더 없이 완벽한 유니크한 화강암 떼루아의 수혜로 과일 향이 깊고 풍부하면서도 섬세한 피니쉬를 제공하는 에스테이트 플래그십 와인이다. 무분별하게 확산된 보졸레 와인에 실망한 와인 매니아들의 기대치를 단숨에 회복시킬 완벽한 복합미와 씹는 듯한 탄탄한 텍스처가 일품.



Beaujolais, Bourgogne / France



Gamay 100%



2020



13.5% / 750ml



화강암



6~8개월 스테인리스 스틸 탱크



보라빛을 띤 깨끗하게 빛나는 루비색



라즈베리, 블랙 베리, 블랙 커런트의 과일 노트



훌륭한 산미로 비어진 훌륭한 첫 맛, 검은 과실의 부케로 뒷받침 되는 실키한 타닌의 롱 피니시



붉은 살코기 요리, 가금류, 생선
지중해식, 아시안 등 이국적인 요리

