



DOMAINES CHERMETTE
Martine, Pierre-Marie & Jean-Étienne

Domaines Chermette Pinot Noir "Champs Blancs"

도멘 세르메트, 피노누아 "상 블랑"

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 부모 가업에 동참하여 'Chermette 정통 보졸레'의 명맥을 그의 보유 브랜드 설립으로 이어가고 있다.

피노 누아의 생장과 퀄리티에 100% 부합하는 석회-점토질 토양의 수혜로 섬세한 타닌과 훌륭한 숙성도를 보이는 와인. 마치 잘 익은 과일을 짓이겨 씹는 듯한 크리스피함과 풍부한 바디감, 구조감은 어떤 버건디 피노누아와 견주어도 손색이 없다. 은은한 꽃내음과 훌륭한 산미의 밸런스는 스파이스를 곁들인 아시아 음식과 곁들였을 때 그 시너지를 여과 없이 드러낸다.



Beaujolais, Bourgogne / France



Pinot Noir 100%



2019



13.5% / 750ml



석회질 점토



6개월 스테인리스 스틸 탱크 + 15% 새 오크 배럴 숙성



밝은 루비 레드



라즈베리, 체리, 말린 꽃의 노트



쥬시하고 풍성한 향미의 미디엄 바디 와인
녹는듯한 타닌, 활짝 열린 매력적인 맛



가볍게 조미료를 곁들인 지중해식 & 아시안 요리
붉은/흰 살코기 요리, 리옹식 소시지, 토끼 고기, 초콜릿 디저트

