



DOMAINES CHERMETTE
Martine, Pierre-Marie & Jean-Étienne

Domaines Chermette Fleurie "Les Deux Granites"

도멘 세르메트, 플뢰리 "레 두 그라니뜨"

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.

보졸레 크뤼의 여왕이라 불리우는 AOC Fleurie 를 대변하는 이 귀베는 부드러운 타닌과 꽃 향기가 감미롭게 스며있으며, 훌륭한 두 화강암 토양 Poncie와 Garants 의 결합으로 우아하면서 미끄러지듯 입 안을 코팅하는 유려한 타닌, 시간이 지날수록 에이징 포텐셜을 드러내는 가메이의 활짝 열린 풍미가 한껏 녹아있는 것이 특징이다.



Beaujolais, Bourgogne / France



Gamay 100%



2019



13% / 750ml



암적색 화강암



6~8개월 대형 오크통(foudre) + 15% 새 오크 배럴 숙성



보라색 하이라이트가 있는 밝고 진한 루비색



자두, 라즈베리, 향신료, 장미꽃잎의 사랑스런 아로마



벨벳처럼 팔레트를 아우르는 미디엄-풀바디 와인
깊고 농축된 풍미, 산뜻한 산미와 파워더리한 타닌



모든 종류의 붉은/흰 살코기 요리, 아시안 푸드

