즈브레 샹베르땅 프르미에 크뤼 '까피타'

Domaine Trapet P re et Fils Gevrey Chambertin 1er Cru 'Capita'



샹베르땅을 가장 잘 이해하는 생산자

#트라페 #즈브레샹베르땅 #샹베르땅 #비오디나미 #섬세함 #부르고뉴 #피노누아 #프르미에크뤼 #까피타

브랜드	도멘 트라페 빼흐 에 피스(Domaine Trapet P re et Fils)		
지 역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘 〉 즈브레 샹베르땅		
품 종	피노 누아 (Pinot Noir)		
등 급	AOC Gevrey Chambertin 1er Cru		
종 류	레드 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	%

품종블렌딩

피노 누아 (Pinot Noir) 100%

떼루아

점토질, 석회질이 풍부한 남동향 경사면을 보인다.

재배

비오디나미 농법을 사용하며 모든 포도는 손으로 수확한다. 수확 시 포도밭에서, 와이너리 선별장에서 선별 과정을 거치며 이 중 통과한

90%만이 양조에 사용한다.

양조

전통적인 방식으로 양조를 진행하며 야생효모를 이용하여 발효를 진행한다. 양조과정에서 줄기 30%를 포함하며 이산화황은 최소화하여 사용한다. 오크통에서 숙성과정을 거치며 빈티지에 따라 30-75%의 새 오크통에서 숙성과정을 거친다.

노트

전 송이 발효 방식(whole cluster ferment)으로 양조를 진행한다. 꽃과 붉은 열매의 향을 잘 표현하였으며, 라즈베리와 야생 딸기의 향을 은은하게 표현한다. 중간 정도의 바디감에 부드러운 타닌을 가지고 있으며 피니시에서 백후추의 향을 준다.

서비스

5년 정도 보관 후 마시기 좋다.

어워드

wine advocate : 91-93
vinous : 90-92

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.