

## 즈브레 상베르땅 '오스트레아'

Domaine Trapet P?re et Fils Gevrey Chambertin 'Ostrea'



### 상베르땅을 가장 잘 이해하는 생산자

#트라페 #즈브레상베르땅 #상베르땅 #비오디나미 #섬세함 #부르고뉴 #피노누아 #오스트레아

브랜드	<a href="#">도멘 트라페 빼흐 에 피스(Domaine Trapet P?re et Fils)</a>		
지역	프랑스 > 부르고뉴 > <a href="#">코뜨 드 누</a> > <a href="#">즈브레 상베르땅</a>		
품종	<a href="#">피노 누아 (Pinot Noir)</a>		
등급	AOC Gevrey Chambertin (Villages)		
종류	레드 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	%

#### 품종블렌딩

[피노 누아 \(Pinot Noir\)](#) 100%

#### 테루아

다양한 종류의 점토질과 석회질 그리고 화석들로 이루어져 있으며 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

양조 시 포도 중 1/3은 전 송이 발효 방식(whole cluster ferment)을 사용하며 브로송(Brochon) 꼬윈에서 재배되는 포도를 사용한다. 달콤한 과실과 다짐육, 다크초콜릿의 아로마가 드러나며 중간에서 무거운 바디감을 가진다. 집중도가 좋으며 오랫동안 지속되는 피니시에서 미네랄리티를 느낄 수 있다. 생기가 넘치며 단단하게 잘 표현된 바디감과 함께 깊이감이 좋으며 피니시가 길게 이어진다. 이 와인은 숙성을 통해 더욱 좋은 모습을 보일 것이다.

## 어워드

Burghound : 89

Vinous : 90-92

Wine advocate : 89-91

---

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

<http://www.vinocus.co.kr/>  
02-454-0750