

샤또 팔파 '르 슈발리에'

Château Falfas Château Falfas 'Le Chevalier'



죽기 전에 마셔야 할 1001가지 와인

#보르도 #비오디나미 #샤또팔파 #영국왕실 #죽기전에마셔야할1001가지와인
#8시간브리딩 #레드와인

브랜드	샤또 팔파 (Château Falfas)		
지역	프랑스 > 보르도 > 블라이와 부르 > 꼬뜨 드 부르		
품종	보르도 블렌딩 (Bordeaux Blending)		
등급	AOC Côte de Bourg		
종류	레드 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	13%



품종블렌딩

[까베르네 소비뇽 \(Cabernet Sauvignon\)](#) 65%

[메를로 \(Merlot\)](#) 30%

[까베르네 프랑 \(Cabernet Franc\)](#) 5%



떼루아

석회암질 토양과 온화한 기후가 만나 포도의 당/산 성숙도와 페놀 성숙도 모두 이상적인 수준을 달성할 수 있는 환경을 조성해준다.



양조

올드 바인이 있는 포도밭으로 9월 30일부터 일반적으로 수확이 시작된다. 탱크에 집어넣기 전에 아주 가벼운 파쇄를 거치며 전체 제경을 한 뒤 48시간동안 발효 전 저온 침용(Macération pré-fermentaire Froid)과정을 거쳐 아로마와 탄닌을 부드럽게 추출한다. 이후 야생 효모만을 가지고 7일간 25-30도 사이 온도로 발효를 진행한다. 이후 3주간 발효 후 침용 과정을 거치고 첫 블렌딩 전 탱크에서 젖산 발효를 거친다. 12월에 오크 통으로 옮겨져 새 프렌치 오크 통에서 22개월간 숙성 후 출시한다.

노트

"바닐라, 후추, 코코아, 블랙베리, 블랙 커런트, 말린 자두 등 복합적인 풍미가 향에서 느껴진다. 입에서는 좋은 산도와 탄닌이 좋은 균형감을 이뤄낸다. 후추의 향신료 풍미를 나타내며 전반적으로 잘 정제된 느낌이 드는 와인이다. 깊이감이 있으며 좋은 구조감과 함께 잘 녹아든 탄닌이 거칠지만 부드러운 미감을 형성한다. 수시간에서 심지어 하루 전 미리 오픈 하는 것을 권장한다.

"르 슈발리에 " 는 비오디나미 와이너리인 샤또 팔파의 가장 높은 등급의 와인으로 이 와인을 만들기 위해 많은 주의를 기울인다. 80여 년 된 올드 바인에서 헥타르당 18헥토리터의 생산량만을 만들어내 뛰어난 집중도를 보인다. 구조감이 매우 좋은 와인으로 강한 탄닌과 잘 어우러져 숙성 잠재력이 뛰어난 와인이다."

어워드

Jamie Goode 91/100

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

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