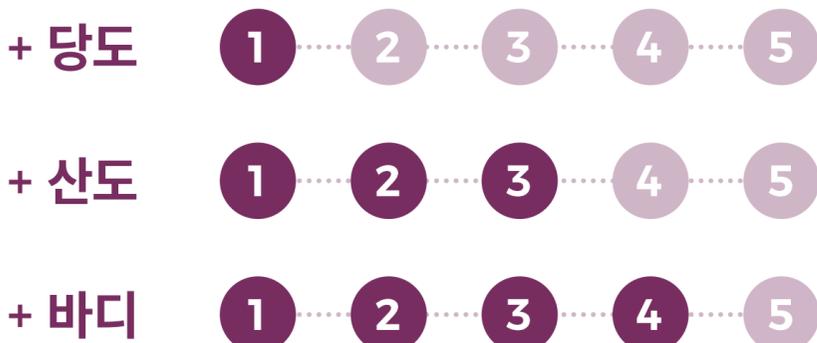




Chateau Tour des Gendres Anthologia
blanc, AOC Bergerac sec

샤또 뚜르 데 장드르 안솔로지아

프랑스 남서부의 떠오르는 스타



Type	화이트 와인
Country / Winery	프랑스 > 베르주락 / 샤또 뚜르 데 장드르
Grape Variety	소비뇽 블랑 100%
Capacity	750ml
Food Matching	트러플을 사용한 모든 종류의 음식과 완벽하게 어울리며, 특히 트러플 오일에 마리네이트 한 관자 요리와 잘 어울린다. 신선한 생선 등 각종 해산물 요리와도 잘 맞는다.

Information

배, 리치 등 풍부한 과일 향과 함께 민트 향이 피어오르는 화려한 아로마가 특징이다. 시럽처럼 진한 과일 맛과 우아한 미네랄 여운이 완벽한 균형감을 보여준다. 석회질과 진흙으로 이루어진 단 1헥타르의 포도밭에서 재배한 소비뇽 블랑을 손으로 선별 수확해 포도알을 하나씩 골라 양조하는 와인이다. 48시간 동안 포도껍질과 함께 마세라시옹 과정을 거쳤으며 효모 찌꺼기와 함께 프랑스 알리에 산 오크 배럴에서 12개월 숙성시킨다. 새 오크의 비율은 50%이고 나머지 반은 1년 사용한 것으로 숙성한다. 최소한의 필터링 후 병입한다.

Awards

- + 2014 | Wine Enthusiast 90점
- + 2010 | Le Guide de la Revue du Vins de France 17/20점, Bettane & Dessauve 16.5/20점

Tip

베르주락은 프랑스 남서부에 위치한 와인 산지로, 해양성 기후와 대륙성 기후를 동시에 가진 곳이다. 추운 겨울과 따뜻한 봄, 뜨거운 태양이 내리쬐는 여름 등 포도재배에 있어 최적의 환경을 가진 곳으로 알려져 있다. 샤또 뚜르 데 장드르에서는 몽바지악 마을에 세 군데 포도밭을 보유하고 있으며 각각 떼루아의 개성을 표현하는 와인을 만들고 있다.