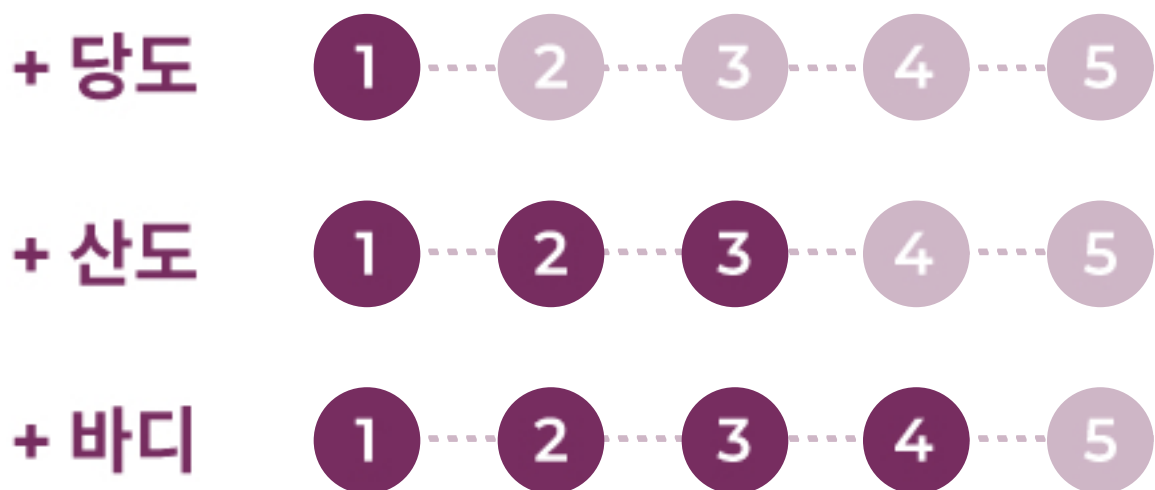




Louis Jadot Gevrey-Chambertin

루이자도 쥬브레 상베르땡

200년 가까운 역사에 부르고뉴 전역에서 와인을 빚어온 노하우를 지닌 부르고뉴 와인의 대표주자



Point

- 200년 가까운 역사에 부르고뉴 전역에서 와인을 빚어온 노하우를 지닌 부르고뉴 와인의 대표주자
- 쥬브레 상베르땡의 그랑크뤼와 프르미에 크뤼 밭들의 연장선상에 있는 밭에서 만드는 빌라쥬급 와인
- 와인서빙 추천온도 16~17도, 10년 이상 20년까지도 숙성가능한 와인

Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	양갈비 구이, 부르고뉴식 소고기찜(비프 부르기뇽), 고기 파테, 풍미가 강한 치즈

Information

루이 자도의 쥬브리 상베르땡 와인은 프르미에 크뤼, 그랑 크뤼가 위치한 인근 언덕에서 난 포도로 양조한다. 3~4주 발효해 12~15개월 간 오크 배럴에서 숙성 후 병입한다.
진한 색상, 딸기나 각종 붉은 과일의 집중된 향과 맛, 잘 다듬어진 풍부한 탄닌을 지닌 풀 바디 스타일로, 쥬브리 상베르땡의 전형적인 모습을 보여주는 와인이다. 전체적으로 향과 맛이 파워풀한 스타일이며, 출시 연도로부터 5~8년 이상 더 두고 숙성할 수 있다.

Awards

2006 : Korea Wine Challenge 2009 은메달

Tip | 쥬브리 상베르땡은 꼬뜨 드 누 북쪽에 위치한 마을로 8개의 그랑 크뤼와 26개의 프르미에 크뤼를 포함하고 있으며 피노누아 레드 와인만 생산한다. 프르미에 크뤼의 반은 남쪽 그랑 크뤼 주변에, 나머지 반은 마을을 가운데 두고 북쪽 언덕에 위치해 있다.