

시모네 페브르 샤블리 1등급 SIMONNET FEBVRE CHABLIS 1ER CRU



용량	750ml
빈티지	2020
종류	화이트
국가	프랑스 > 샤블리
등급	PREMIER CRU
숙성	스테인리스 통에서 12개월 동안 LEES와 함께 18~21도에서 숙성
알콜도수	13%

TASTING

시음적정온도	8-10°C
시음적정시기	2020-2025
Aroma	★★★★☆ (4)
Body	★★★☆☆ (2)
Tannin	★★★★☆ (0)
Acidity	★★★★☆ (4)
Sweet	★★★★☆ (0)

테이스팅노트 샤블리보다 조금 풍부하고 복합적인 향과 맛이 나며 감귤류의 아로마와 함께 흰꽃 계열의 우아한 꽃향이 은은하게 피어오른다. 기본적으로 샤블리 와인에서 느낄 수 있는 미네랄의 뉘앙스와 함께 잘 잡혀있는 구조감이 입안에서 잘 어우러진다. 지금 마시기에도 훌륭하지만 몇 년의 숙성 후에 마시는 것도 좋다.

푸드매칭 해산물, 간이 약한 닭고기 요리

상품특징 샤블리 지역의 독특함에 고급스러움을 더한 1등급 와인

BRAND INFO.

공급사 이름 SIMONNET FEBVRE

공급사 정보 1840년에 문을 연 시모네 페브르는 샤블리 지역 내 가장 오래된 역사를 가진 와이너리로 샤블리에서 유일하게 현재까지 전통방식의 양조법을 유지해오고 있으며 오늘 날 '크레망 드 부르고뉴'라 불리는 스파클링 샤블리의 원조이다. 19세기를 거치는 동안 4대로 이어진 가족경영 아래 성장하였으며 이 시기동안 와이너리의 시설을 현대화 시키는데 주력해 스파클링 샤블리의 내수 및 수출판매 증가는 물론 스틸 화이트 샤블리를 생산해 내게 되었다. 2003년 루이라뚜르가 시모네페브르를 사들였으며 아이러니컬하게도 그보다 112년전인 1891년 12월 8일, 루이라뚜르가 4대째 경영중이던 당시 'Chateau Corton' 지역 포도밭을 매입한 것을 기념하기 위한 축하주로 시모네 페브르의 스파클링 샤블리를 주문했던 인연이 있다. 현재는 루이라뚜르 소유의 브랜드 중 하나로 부르고뉴 지역 범위를 확대해 나가려는 루이라뚜르의 계획아래 부르고뉴 북부의 샤블리 외 옥세로아 지역까지 커버하는 다양한 테루아의 와인을 생산 중이다.

브랜드 소개 1840년에 문을 연 메종 시모네 페브르는 샤블리 지역 내 가장 오랜 전통을 가진 와이너리이며, 시초부터 지금까지 부르고뉴 크레망 드 부르고뉴라고 불리는 전통 양조 방식을 이용해 와인을 양조하고 있다. 1840년부터 샤블리만을 고집하며 샤블리만 200년 가까이 양조해온 샤블리의 장인.