

## 앙드레 페레 콩드리유 "세리" ANDRE PERRET CONDRIEU "CHERY"



용량	750ml
빈 티지	2020
종류	화이트
국가	 프랑스 > 북부 론 > 콩드리유
품종	<b>VIIGNIER 100%</b>
숙성	12개월 1/3 스테인리스 탱크 숙성, 2/3 프렌치 오크 숙성 (20% New)
알콜도수	12.5%

### TASTING

시음적정온도	12~14 °C
<b>Aroma</b>	★★★★★ (5)
<b>Body</b>	★★★★☆ (4)
<b>Tannin</b>	☆☆☆☆☆ (0)
<b>Acidity</b>	★★★★☆ (4)
<b>Sweet</b>	☆☆☆☆☆ (0)

- 테이스팅노트** 만연한 황금빛이 나타나며, 그에 어울리게 아카시아, 오렌지 꽃, 잘 익은 복숭아와 살구, 화성암, 레몬 타입과 마조람 등 마른 향신료의 향이 모두 존재감을 표하며 풍성한 아로마를 만들어낸다. 입안에서 밀도 있게 퍼지며 균형 잡힌 산미와 약간의 오크 풍미 중 어느 하나 과한 것 없이 신선함을 유지하는 완벽한 밸런스를 만들어낸다. 계속 감도는 과일향에 더불어 후추와 스파이시한 향이 올라오며 여운을 남긴다.
- 푸드 매칭** 푸아그라, 크림소스를 곁들인 기름기 많은 통닭구이, 랍스터와 랑구스틴 등 갑각류 요리
- 상 품 특 징** 프로버스 황제자 "Coteau Cheri" (고뜨 웨리 - 사랑스런 언덕)라 부르며 보존을 명했던 특별한 빈야드며 현재도 콩드리유 최고의 떼루아로 꼽히는 세리 싱글 빈야드 와인이다 / 2010년 Decanter 선정 죽기 전에 마셔야 할 100대 와인에 선정되었다.

### BRAND INFO.

- 공급사 이름** MAISON ANDRE PERRET
- 공급사 정보** 앙드레 페레(ANDRE PERRET)는 포도 재배와 양조학 학위를 취득한 후 1982년 사바네이(CHAVANAY)로 돌아와 1970년도부터 코퇴 드 웨리(COTEAU DE CHERY)에서 포도를 재배하던 아버지에게 빈야드를 물려받아 와인을 생산하기 시작했다. 당시 사바네이 지역 대부분의 땅은 과수원이었으나, 앙드레 페레는 이 지역의 잠재성을 믿고 꾸준히 와인을 만들었으며, 그 결과 콩드리유에서 가장 고귀한 와인을 만드는 생산자로 알려지기 시작했다. 앙드레 페레는 론 강을 따라 자리한 13헥타르의 빈야드로 확장하여 와인을 만들었으며, 떼루아와 주어진 자연환경을 보존하고, 인공적인 개입을 최소화하는데 집중한다. (전통적이면서 100% 수작업으로 이뤄지는 양조과정을 선호하며, 최소량의 살충제만을 사용하여 본인의 기준에 부합하는 완벽한 와인 생산을 위하여 생산량 또한 제한한다) 또한, 앙드레 페레는 신선하고 구조감이 좋은 스타일의 와인을 추구하며, 여러 발의 포도를 섞어 와인을 만드는 론의 전통적인 스타일과는 달리 각각의 떼루아 고유의 특성을 중시하는 와인을 만들고 있다.
- 브랜드 소개** decanter 97P
- 수상 or 점수**