



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims

Taittinger Reserve Brut

떼땅저 리저브 브뤼

Non Vintage 와인 중에서 유일하게 샤르도네 품종의 블렌딩 비율이 높은 와인.
2017 코리아 소믈리에 와인 어워즈 수상작

떼땅저는 샴페인 지역에서 약 300ha에 이르는 가장 넓은 자가 포도밭을 소유하고 있는 와이너리 중 하나로, 샴페인 지역에서 가장 중요한 샴페인 하우스 중 하나이다. 샤르도네 품종을 위주로 한 혁신적인 스타일을 시도하여, 우아하고 세련된 스타일의 고품질 샴페인으로 높은 명성을 얻고 있다.



- 원산지 : France, Champagne, AOP Champagne (Brut)
- 품종 : Chardonnay 40%, Pinot Noir & Pinot Meunier 60%

Dry	●	●	●	●	●	Sweet
Light	●	●	●	●	●	Full

• 특징 :

- 35개의 각기 다른 크뤼의 포도밭에서 생산된 포도를 블렌딩
- 최소 3년 이상의 셀러 숙성

• 시음노트 :

복숭아, 시트러스 등의 싱그러운 과일향과 달콤한 브리오슈, 은은하게 퍼지는 흰 꽃 등 복합적인 아로마가 기분 좋게 펼쳐진다. 생동감있는 산도감과 크림미한 버블, 우아한 텍스처가 매력적인 와인이다.

< 수상결과 >

Wine Spectator 91pt

Wine & Spirits Magazine: 90pt

신의 물방울 최종장 "마리아쥬" 1권 소개

2017 코리아 소믈리에 와인 어워즈 수상작



DOMAINE BAILLY-REVERDY

VIGNERON À SANCERRE

Sancerre La Merci-Dieu 쌍쎬르 라 메르씨-디유

바이 흐베흐디의 기본급 쌍쎬르

도멘 바이-흐베흐디(Domaine Bailly-Reverdy)는 총 22헥타르 면적을 보유하고 있다. 쌍쎬르의 여러 떼루아인 까이요뜨(Caillottes), 석회암질 자갈, 떼르 블랑슈(백약질), 그리고 샤이유(부싯돌) 토양에 포도나무가 재식되어 있다. 전체의 5% 정도 사용 오크에 숙성하여 오크 풍미의 영향을 최소화 하고 4~5개월 간 스테인리스 스틸 숙성 후 젓산 발효 없이 병입하여 출시한다.

- 원산지 : France, Val de Loire, Sancerre AOC
- 품종 : Sauvignon Blanc 100%



- 특징 :
 - ✓ 토양 : 총 10.6 헥타르 면적으로 쌍쎬르의 3가지 전형적인 토양인 이회암, 부싯돌, 그리고 자갈이 많은 석회암질 토양에서 자란 포도가 섞여있다.
 - ✓ 양조 : 기압식 압착기를 통해 부드럽게 압착한 후 12~24시간 동안 디캔팅(데부르바주; débouillage)을 거친 후 깨끗한 주스만 걸러 온도 조절 스테인리스 스틸 탱크에서 토착 효모를 통해 발효를 진행한다. 이러한 방식의 양조로 떼루아를 최대한 표현한다.

- 시음노트 :
 옅은 금색을 띠며 가벼운 초록빛이 감도는 와인이다. 시트러스 계열의 과일과 꽃향, 그리고 미네랄리티가 조화를 이루며 사랑스러운 복합미를 나타낸다. 처음 시작은 신선하고 깨끗하며 뒤이어 구조감이 잘 잡히며 부드러움과 생동감을 나타낸다. 깊이감이 있는 와인으로 아름다우면서도 힘찬 아로마가 인상적이다. 입 안을 가득 감싸안으며 길게 이어지는 랭스가 인상적인 와인이다. 염소젖 치즈와 가장 이상적으로 잘 어울리며 그릴에 구운 생선요리나 가끔류 요리와 잘 어울린다. 3~6년간의 숙성 잠재력을 지니고 있다.



Viña Sastre, Crianza 비냐 사스트레, 크리안자

뛰어난 품질의 수퍼 크리안자 와인

2003년 와인 앤 스피리츠로부터 100대 와이너리, 2010년 와인 엔수지아스트로부터 유럽 최고의 와이너리로 선정된 비냐 사스트레는 스페인 가족 경영 와이너리 중 국제적으로 가장 잘 알려진 곳이다. 25헥타르에 달하는 60년 이상의 올드 바인 포도나무에서 재배한 포도를 사용하며 유기농과 바이오다이나믹 농법을 사용해 최고 품질의 전형적인 리베라 델 두에로 와인을 만들어낸다.

- 원산지 : Spain, Ribera del Duero DO
- 품종 : Tinta del País(Tempranillo) 100% (평균 수령 60년)

Dry	●	●	●	●	●	Sweet
Light	●	●	●	●	●	Full

- 특징 :
 - ✓ 고도 : 해발 고도 800-830미터
 - ✓ 토양 종류 : 석회암 점토질 토양
 - ✓ 기후 종류 : 지중해성 기후와 대륙성 기후
 - ✓ 재식 밀도 : 헥타르 당 2,500피트
 - ✓ 포도나무 당 생산량 : 1-1.5kg
 - ✓ 숙성 : 14개월
 - ✓ 오크 종류 : 프렌치 및 아메리칸 오크(70% 뉴 오크 사용)
 - ✓ 랙킹 : 3회 진행
 - ✓ 평균 생산량 : 90,000병

- 시음노트 :
이 아름다운 와인은 버찌 체리 색상을 보이며 주변부에 가넷 빛을 띤다. 코에서는 힘과 복합미가 느껴지고 특히 잘 익은 검은 과일과 코코아, 구워진 나무, 향신료(시나몬, 넛맥, 흑후추, 바닐라) 풍미가 느껴진다. 입에서는 굉장히 부드러운면서도 달콤한 탄닌이 느껴지며 동시에 잘 익은 검은 과일과 함께 신선한 과일 풍미가 잘 느껴진다. 향기로운 삼나무 풍미가 더해져 길게 이어지는 피니시 속에 복합미가 잘 느껴진다. 클래식한 리베라 델 두에로 와인을 잘 표현하며 지금 즐기기에 좋지만 숙성을 통해 많은 즐거움을 주는 와인이다.

- 점수
Wine Enthusiast 93/100 (2023년 12월 31일 테이스팅)



Gigondas 'Syterres de Bois Neuf' 지공다스 '시테르 드 보아 노프'

새 오크 통에 숙성한 고품질 지공다스

1956년에 설립되어 현재 73명의 와인메이커로 구성된 협동조합인 지공다스 라 까브(Gigondas La Cave)에서는 총 313헥타르 면적의 포도밭을 보유하고 있다. 와인메이커의 개성과 테루아 고유의 뉘앙스를 그대로 표현하는 것이 지공다스 라 까브의 와인의 가장 큰 특징이다. 지공다스 아펠라시옹의 경우 포도품종은 주로 그르나슈 누아를 사용하고, 최소 15%의 시라와 무베드르를 블렌딩한다. 수작업 방식으로 수확된 포도에는 각 포도 품종과 고랑의 출처를 표시하고, 품질에 따라서 어떤 껍데에 사용할 것인지 선별한다.

- 원산지 : France, Vallée du Rhône, AOC Gigondas
- 품종 : Grenache 75%, Syrah 15%, Mourvèdre and Cinsault 10%



- 특징 :
 - ✓ 올드 바인에서 재배한 포도만을 사용하여 지공다스 라 까브에서 만들어내는 최고급 라인의 지공다스이다.
 - ✓ 12개월간 100% 새 오크 통에서 숙성한다. 피네스와 아로마를 위해 미디움 토스팅의 보주 산 오크를 사용한다.

- 시음노트 :
아름다운 붉은 가넷 색상을 보이며 색상 강도가 깊다. 코에서는 각종 향신료와 잘 익은 검은 과실, 그리고 은은하게 퍼지는 삼나무 향이 코를 간지럽힌다. 공기와 접촉해준 후에는 진저브레드, 구운 빵, 코코아 빈 등의 풍미가 복합적으로 느껴진다. 입에서의 어택은 솔직한 편이다. 잘 녹아든 탄닌의 존재가 전반적으로 훌륭한 균형감을 만들어준다. 오랜 숙성을 통해 탄닌이 충분히 녹아들게 한 뒤 마시는 것이 중요하다.

- 음식과 와인 페어링
사냥고기, 스투, 양고기와 완벽한 페어링을 보여준다. 숙성 잠재력은 10년 이상이다. 가장 이상적인 음용 온도는 16°C에서 18°C이다.

- 평가
 - ✓ Vivino 4.2
 - ✓ Wine Advocate(RP) 91-93/100 (2017 vin.)
 - ✓ Jeb Dunnuck 92-94/100 (2017 vin.)
 - ✓ Vinous 92-93/100 (2017 vin.)



TOKAJ
DORGÓ
VINEYARD

500ml

Dorgo Vineyard Tokaji Late Harvest

도르고 빈야드 토카이 레이트 하베스트



1413년부터 토카이를 만든 기록을 가지고 있는 디스노코 에스테이트의 한 구획에서 생산하는 도르고 빈야드는 디스노코의 오랜 역사와 유서깊은 포도원에서 만들어지는 헝가리를 대표하는 와인 중 하나이다.

1992년 샤토 쉬드로와 샤토 피송 바론을 보유한 AXA 밀레짐이 와이너리를 인수하여 2007년에 대대적인 포도원 보수와 새로운 포도나무를 심으며 더 뛰어난 품질의 와인을 생산하는 첫 발걸음을 내딛었고, 그 후 유명 와인 평론가 제임스 서클링으로부터 90점대의 점수를 다수 획득하며 뛰어난 품질을 입증하였다.

2022년에는 디스노코 에스테이트의 토카이가 헝가리와인 유일의 TOP 100 와인에 이름을 올려 최고의 토카이 생산자로 이름을 알린 바 있다.

- 원산지 : Hungary, Tokaji
- 품종 : Furmint 90%, Zeta 10%
- 알코올 : 13.4%

Dry ● ● ● ● ● Sweet
Light ● ● ● ● ● Full

● 특징 :

늦가을에 수확하여 당도를 높인 포도로 만들어지는 스위트 와인으로 상큼한 오렌지 풍미가 특징이다.

6개월 오크 숙성. 당도 114 g/L

● 시음노트 :

밝은 골드 컬러

씨트러스의 향과 함께 말린 복숭아의 향이 매력적인 와인이다. 입안을 가득 채우는 복숭아, 오렌지의 풍미가 감미로우며, 달콤함과 상큼함을 겸비한 잘 짜여진 구조감이 인상적이다.

음용 온도 : 10°C-14°C

● 수상 결과 :

Vivino 4.2