

# TASTING NOTE

## 귀베 디즈네 샤르도네

- Cuvée Dissenay Chardonnay

- REGION(GRADE)      프랑스 > 랑그독
- VARIETIES            샤도네이 100%
- TASTING NOTE        우아한 버번 바닐라와 꿀, 배의 풍미가 느껴진다. 크리미한 풍미와 신선한 산미감이 기분 좋게 다가오며 섬세한 오크 터치가 긴 여운을 남긴다.
- VINIFICATION & AGING      샤도네이 품종을 위해 선별된 가장 뛰어난 플롯에서 재배된 포도는 짧은 저온 침용 과정을 거친 뒤 부드럽게 압착된다. 그 후 섬세한 오크 풍미를 위해 30%의 포도즙만 프렌치 오크에서, 나머지 70%는 스테인레스 스틸 탱크에서 숙성되며, 이 때 lees를 함께 숙성하여 둥글둥글하고 부드러운 질감이 더욱 배가된다.
- THE TERROIR           랑그독 루씨옹은 북쪽의 피레네와 세벤트 산맥이 원형극장처럼 빈야드를 감싸고 있다. 덥고 건조한 여름 덕분에 고루 잘 익은 질 좋은 포도가 생산되며, 다양한 페루아와 미세기후 덕분에 여러 가지 품종이 재배된다. Pays d'OC 와인은 이를 다양한 방법으로 블렌딩하여 유니크한 스타일을 자랑한다.
- MAKER                장 피에르 레노 (Jean Pierre Raynaud)  
랑그독 지역에서 3대째 와인을 만들고 있는 '헤유니스바장'의 와인메이커로, 20헥타르의 포도밭에서 소규모의 부띠크 와인을 생산하고 있다. 강함 속에 부드러움이 있는 조화로운 와인을 만들어 내는 것으로 정평이 나있다.
- ALCOHOL(CAPA)      13.5% (750ml)
- SWEETNESS            드라이
- SERVING TEMP.        6~8도
- FOOD MATCHING      인도 요리, 버섯을 곁들인 가금류 요리, 부드러운 치즈 등



- WINERY INFO.        귀베 디즈네는 전통 남프랑스 와인메이킹 방법과 지중해의 활기차고 생생한 풍미를 조화롭게 담아내고자 하는 목표로 만들어졌다. Dissenay는 라틴어 'Designare'에서 영감을 받은 것으로, 수 세기 동안 이어져 온 남프랑스의 와인메이킹 철학과 장인정신을 그대로 나타내겠다는 의미를 표현한 말이다. 가장 클래식한 포도 품종들을 지중해성 기후 속에서 모던한 스타일로 재해석한 귀베 디즈네는 품종별로 각각 알맞은 플롯을 선택, 재배하여 품종의 캐릭터를 그대로 살리면서도 편안하게 마실 수 있는 와인이다. 음식과 환상적인 궁합을 보여주고 있으며 언제 어디서나 즐길 수 있는 현대적인 감각을 우아한 프랑스 풍미와 함께 담아낸 절묘한 밸런스의 와인이다.