FRANCE, BORDEAUX

THE HAUT-MÉDOC AOC CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

● 샤또 말레스까스 CHÂTEAU MALESCASSE

19세기 보르도 고급 와인의 영속적인 명성

샤또 말레스까스는 19세기 초 와인 중개업자들의 기록에서부터 역사를 확인할 수 있습니다.

고급 와인으로 소개된 샤또 말레스까스는 보르도의 고품질 와인들 중 하나로 여겨졌으며, 오랜 기간 동안 최고의 우아함을 지닌 다양한 와인들로 표현되어 왔습니다. 마고와 생줄리앙 사이 라마르크에 위치한 샤또 말레스까스는 1970년 생테스테프와 뽀이약 두 곳에서 포도 밭을 소유하고 있는 꼬냑 출신의 Guy Tesseron에게 인수되었습니다.

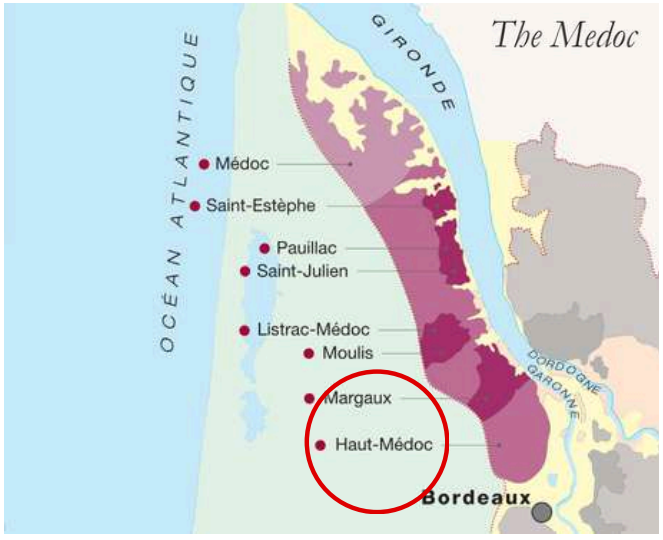
이후 2012년 필립 오스트뤼(Philippe Austruy)가 인계 받아 오늘날, 샤토 말레스까스는 오-메독의 표준을 정하고, 우수한 크뤼 부르주아 계급이라는 명성을 받은 도멘 중 하나가 되었습니다.

비뇨블 오스트리의 소유주 필립 오스트리는 공유 예술이란 열정을 바탕으로 예술과 자연의 앙상블을 선사합니다. 프랑스 의료 분야 선두 기업을 운영하는 그의 집안은 민간 의료 서비스의 발전과 더 나은 고객의 삶이라는 가풍을 갖습니다. 이러한 영향으로 필립 오스트리는 와인을 소비하는 고객의 삶의 질에 대한 강한 가치를 와인에 투영합니다.

THE HAUT-MÉDOC :

보르도에서 가장 특별한 와인이 생산되는 지역입니다.

북쪽으로는 생쇠랭 드 카두른과 남쪽으로는 보르도, 지롱드강과 경계를 이룹니다. 80개 이상의 크뤼 부르주아가 포함되며 모두 자갈 토양을 공유하는 공통점이 있지만 샤또 마다 다른 테루아를 갖는 만큼 환경과 완숙 정도에 따라 서로 다른 균형감을 표현합니다.



Château Malescasse
Haut Medoc CRU BOURGEOIS 2014
샤또 말레스까스 오 메독 크뤼 부르주아 2014

품 종	메를로 54%, 카베르네 소비뇽 36%, 쁘띠 베르도 10%		
빈티지	2014	알 콜	13.5%
아로마	블랙베리, 체리에 얹혀진 은은한 모카, 타바코		
팔라트	미디움 바디에 실키한 타닌, 긴 여운의 피니시		
페어링	양갈비, 와인 소스의 소고기 스테이크, 양념 갈비		

바 디 / 과실감 / 산 미 / 당 도 / 타 닌 / 서빙 온도 16°C

>>> 풍성하게 피어나는 숙성 과실에 뒤따르는 모카와 타바코 풍미 중간 이상의 바디와 신선한 산미가 표현하는 남성적, 풍성한 미식

Château Malescasse
Haut Medoc CRU BOURGEOIS 2016
샤또 말레스까스 오 메독 크뤼 부르주아 2016

품 종	메를로 52%, 까베르네 소비뇽 39%, 쁘띠 베르도 9%		
빈티지	2016	알 콜	14.5%
아로마	블랙 체리, 푸룬의 검은 과실과 그을린 삼나무		
팔라트	파워풀한 바디와 질감, 성숙한 타닌의 오랜 지속성		
페어링	트러플 리조또, 오소부코, 이태리 피자, 족발 등		

바 디 / 과실감 / 산 미 / 당 도 / 타 닌 / 서빙 온도 16°C

>>> 풍부한 과실의 향미와 스모키한 오크의 절묘한 조화의 우수함 미디움 바디와 경쾌한 산미가 표현하는 다채롭고 풍성한 와인 미식

Château Malescasse
Haut Medoc CRU BOURGEOIS 2020
샤또 말레스까스 오 메독 크뤼 부르주아 2020

품 종	까베르네 소비뇽 37%, 메를로 58%, 쁘띠 베르도5%		
빈티지	2020	알 콜	13.5%
아로마	검은 과일의 짜릿한 향과 신선한 민트향		
팔라트	바이올렛과,초콜릿 향이 부드럽고, 부드러운 타닌		
페어링	붉은 육류, 소고기		

바 디 / 과실감 / 산 미 / 당 도 / 타 닌 / 서빙 온도 16°C

>>> 높은 밀도와 풍부한 바디감이 매력적이며 바이올렛과 오크 풍미의 환상적인 조화가 아주 매혹적인 와인

THE HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS :

1932년에 메독에서 자체적으로 만든 등급으로 메독 지역의 와인에만 부여됩니다.

현재 크뤼 부르주아는 보르도 메독 와인 생산량의 30%를 차지합니다. 크뤼 부르주아는 2020년부터 5년 단위의 심사를 통해, 3개 등급의 레벨로 나눠 와인을 선정하고, 조정하기 때문에 그랑 크뤼 보다 공정하다는 평가를 받습니다. 크뤼 부르주아 등급을 유지하기 위해서는 항상성 있는 품질 관리가 가장 중요하기 때문에 생산자들의 세심하고, 지속적인 품질 관리가 이뤄지고 있습니다.

또한 크뤼 부르주아 등급에 속한 와인들은 대체로 가격 대비 우수한 품질의 와인이라는 평가를 받습니다.

샤또 말레스까스의 경우 크뤼 부르주아 익셉시오넬 레벨을 부여받아 장기 숙성력, 친환경적인 재배 방식, 포도밭 위치, 가치, 유통, 프로모션 등 모든 부문에서 우수성을 인정받았습니다.

Château Malescasse Haut Medoc CRU BOURGEOIS 2017
샤또 말레스까스 오 메독 크뤼 부르주아 2017

품 종	메를로 62%, 까베르네 소비뇽 32%, 쁘띠 베르도 6%		
빈티지	2017	알 콜	13.5%
아로마	숙성된 붉은 베리의 향과 바이올렛 꽃		
팔라트	벨벳 타닌과 기분 좋은 산미, 옅은 미네랄리티		
페어링	비스크 파스타, 치즈 버거, LA 갈비, 석쇠 불고기		

바 디 / 당 도 / 과실감 / 타 닌 / 산 미 / 서빙 온도 16°C

>>>비교적 낮은 도수에도 불구하고 느껴지는 단단하고 힘찬 구조감, 화려하게 피어나는 과실의 풍성함과 부드러운 타닌의 롱 피니시

Château Malescasse Haut Medoc CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL 2018
샤또 말레스까스 오 메독 크뤼 부르주아 엑셉시오넬

품 종	메를로 50%, 까베르네 소비뇽 28%, 쁘띠 베르도 22%		
빈티지	2018	알 콜	14.5%
아로마	농익은 체리, 산딸기, 머루의 신선한 과즙 아로마		
팔라트	기분 좋은 타닌과 미네랄리티의 롱 피니시		
페어링	치킨 커리, 콩떼 치즈, 소고기 스테이크 등		

바 디 / 당 도 / 과실감 / 타 닌 / 산 미 / 서빙 온도 16°C

>>>강렬하게 피어나는 베리류 아로마와 촘촘하면서도 부드럽게 미뢰를 자극하는 월등한 타닌감, 마지막까지 입에 남는 긴 여운의 끝맛

LA CLOSERIE DE MALESCASSE 2018
라 클로제리 드 말레스까스 2018

품 종	까베르네 소비뇽 50%, 메를로 36%, 쁘띠 베르도 14%		
빈티지	2018	알 콜	14%
아로마	블랙 베리, 체리, 바이올렛 꽃 아로마		
팔라트	풍성한 과실감, 부드러운 타닌, 기분 좋은 산미		
페어링	등갈비 구이, 연어 구이, 폭립, 그릴 바베큐		

바 디 / 당 도 / 과실감 / 타 닌 / 산 미 / 서빙 온도 16°C

>>>풍부한 과실 풍미, 산미, 타닌의 삼박자가 고루 알맞은 와인 붉은 계열의 과실 풍미가 단연 돋보이는 어린 와인이 갖는 화려함

LA CLOSERIE DE MALESCASSE 2019
라 클로제리 드 말레스까스 2019

품 종	까베르네 소비뇽 33%, 메를로 58%, 쁘띠 베르도 9%		
빈티지	2019	알 콜	14%
아로마	숙성된 자두와 라즈베리, 옅은 코코아, 후추		
팔라트	풍성한 과실감, 부드러운 코코아, 바닐라의 타닌		
페어링	라구 파스타, 갈비찜, 타코, 화이타, 산적구이		

바 디 / 당 도 / 과실감 / 타 닌 / 산 미 / 서빙 온도 16°C

>>> 숙성된 베리류의 잔잔한 아로마 뒤로 피어나는 오크 숙성의 부드러운 바닐라와 벨벳 텍스처, 무게감을 잡는 후추 스파이스의 끝맛

LE MOULIN ROSE DE MALESCASSE 2019
르 물랑 로즈 드 말레스까스 2019

품 종	메를로 50%, 까베르네 소비뇽 49%, 쁘띠 베르도 1%		
빈티지	2019	알 콜	13%
아로마	숙성된 체리 풍미와 플럼, 그을린 삼나무		
팔라트	풍성한 과실감, 부드러운 타닌에 어울리는 산미		
페어링	등갈비 구이, 프렌치랙, 파스트라미 샌드위치		

바 디 / 당 도 / 과실감 / 타 닌 / 산 미 / 서빙 온도 16°C

>>>어린 과실이 표현하는 화려하고 다채로운 풍미와 스모키하게 피어나는 오크의 강건하면서도 부드러운 캐릭터의 보르도 블렌딩

LE MOULIN ROSE DE MALESCASSE 2020
르 물랑 로즈 드 말레스까스 2020

품 종	까베르네 소비뇽 46%,메를로 44%, 쁘띠 베르도 10%%		
빈티지	2020	알 콜	13.5%
아로마	산딸기, 머루 등 검붉은 과실향과 바이올렛 꽃		
팔라트	신선한 산미, 과실 본연의 깊은 풍미, 실키 텍스처		
페어링	통닭 구이, 훈제 소시지 구이, 아메리칸 핫도그		

바 디 / 당 도 / 과실감 / 타 닌 / 산 미 / 서빙 온도 16°C

>>>풍성하게 열리는 플로럴 부케와 검붉은 과실의 힘찬 아로마 침샘을 자극하는 신선한 산미와 부드러운 타닌의 우수한 밸런스