'지속가능한 와이너리로의 재탄생, 도멘 도시에르'

블라종 도시에르

Blason d'Aussieres

지역	프랑스 〉 랑그독		
포도품종	시라 36% 그르나슈 35% 무흐베드르 12% 까리냥 9%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	유칼립투스 같은 허브향과 트러플, 흑연, 부싯돌 같은 미네랄 향이 주를 이룬다. 그 뒤로 블랙 커런트, 블렉 베리 컴포트 향이 조화롭게 느껴지며 부드러운 탄닌이 복합적인 향들과 균형을 이룬다.		
페어링 TIP	붉은육류/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

랑그독의 대표적인 품종들의 블랜딩으로 탄생한 와인이다. 그 중 까리냥은 '탄산침용(Carbonic maceration)'을 거쳐 약간의 발사믹 노트가 느껴지는 매력적인 와인이다.

수상내역

2014빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 87점
2011빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 86점
2011빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 85점

유기농인증

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Agriculture Biologique

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.