



‘석회질 토양에서 만나는 압도적인 향의 CDP’

로템 뫼니에 사우마 암포라 싱글빈야드 피에르동

ROTEM & MOUNIER SAOUMA AMPHORAE PIERREDON

지역	프랑스 > 남부 론 > 샤토뇌프 뒤 파프		
포도품종	그르나슈 블랑		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	그르나슈 블랑으로 만들어지는 환상적인 화이트 응축되어 있는 꿀, 꽃 그리고 과일 향이 압도적이다. 꿀과 구운 브리오슈, 부서진 돌 사이에서 느껴지는 미세한 미네랄의 향이 뒤따른다. 우아하고 탄탄한 팔레트가 인상적으로 펼쳐진다. 몇 년의 숙성 이후에는 훨씬 좋아질 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



매년 뫼니에씨는 일부 선별된 크뤼들을 암포라 (그리스 로마시대에 사용하던 목이 좁은 항아리)에 와인을 숙성한다. 와인은 약 1년 동안 아무런 처치나 첨가없이 암포라에서 숙성되며, 그로 인해 오크 숙성보다 포도 본연의 아로마와 함께 순하고 부드러운 맛을 보인다. 연간 400병만 생산한다.

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