



‘석회질 토양에서 만나는 압도적인 향의 CDP’

## 로템 뫼니에 사우마 암포라 싱글빈야드 피에르동

ROTEM & MOUNIER SAOUMA AMPHORAE PIERREDON

지역	프랑스 > 남부 론 > 샤토네프 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.

### 와이너리



마이크로 네고시앙 와이너리인 루시앙 르 무앙 (Lucien Le Moine)의 소유주이자 부르고뉴 화이트의 강자 꼬쉴 듀리와 함께 뫼르소를 대표하는 생산자인 Saouma 부부가 2014년부터 남부론의 가장 뛰어난 지역인 샤토네프 뒤파프에서 와인을 생산하기 시작했다. 자신들의 부르고뉴 와인들과 같이 샤토네프 뒤 파프의 와인들도 최대한 자연 친화적인 방식을 통해 와인을 만들고 있다.

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