



‘샤토 하야스와 같은 발, 풍미가 뛰어나 화려한 스타일의 CDP’

로템 뫼니에 사우마 암포라 싱글빈야드 픽낭

ROTEM & MOUNIER SAOUMA AMPHORAE PIGNAN

지역	프랑스 > 남부 론 > 샤토네프 뒤 파프		
포도품종	그르나슈 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	14-16°C
테이스팅 노트	생동감 있는 아로마와 함께 우아하고 매끄러운 모습을 보여준다. 카시스, 꿀꽃, 체리, 야생화 등의 향을 보여준다. 부르고뉴의 느낌을 보여주는 CDP 와인으로서 상당히 특이한 면모를 보여준다. 피니쉬까지 지속적으로 좋은 모습을 보여주고 있다. 픽낭 특유의 모래흙이 만들어내는 복잡하고 풍미가 뛰어난 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



매년 뫼니에에서는 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.