



‘뽀이악 그랑 크뤼 4등급 사토 뒤아르 밀롱의 2nd 와인’

몰랑 드 뒤아르 2019

Moulin de Duhart 2019

지역	보르도 > 오 메독 > 뽀이악		
포도품종	메를로 58% 까베르네 소비뇽 42%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	깊고 어두운 레드 컬러. 잘 익은 체리 또는 레드 과일 향이 주를 이루며 약간의 로스트 향을 느낄 수 있다. 입 안에서는 섬세하게 느껴지는 과실향과 점점 묵직하게 차오르는 바디감이 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



메독 지역의 전통적인 방식으로 양조된다. 10일간의 침용과정과 1차 발효를 마친 원액은 일부 젖산 발효를 거친 후 2년된 프랑스 오크에서 12개월간 숙성된다.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
2018빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

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