



‘부르고뉴 피노의 꽃, 꼬뜨 드 뉘 핵심 산지’

## 도멘 뒤 끌로 프랑땡 본 로마네 프리미에 크뤼 레 루즈

Domaine du Clos Frantin Vosne Romanee Premier Cru Les Rouges

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 뉘		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	프리미에 크뤼	시음 적정 온도	16-17℃
테이스팅 노트	체리, 라즈베리와 같은 붉은 과실향과 부드러운 향신료 뉘앙스와 조화를 이룬다. 입 안에서는 우아한 타닌의 구조감과 함께 놀라운 밸런스와 풀바디의 캐릭터를 보여준다. 피니쉬 역시 길고 아로마틱하게 이어진다.		



### 제품설명



본 로마네 프리미에 크뤼 레 루즈는 에세조 그랑 크뤼 빈야드와 접한 플라제 에세조(Flagey-Echezeaux) 지역 포도로 양조한다. 모래가 섞인 점토질 석회 성분의 토양에서 손 수확 및 선별 작업이 이루어지며, 온도 조절 오크 통에서 발효를 진행한다. 이후 오크 배럴에서 약 16~17개월 숙성되며 뉴 오크 비율은 35~40%이다.

### 수상내역



2020빈티지 버그하운드 Burghound.com 93점  
2020빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점

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