



‘부르고뉴 피노의 꽃, 꼬뜨 드 뉘 핵심 산지’

도멘 뒤 끌로 프랑땡 본 로마네 프리미에 크뤼 레 말콘솔

Domaine du Clos Frantin Vosne Romanee Premier Cru Les Malconsorts

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 뉘		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	프리미에 크뤼	시음 적정 온도	16~17°C
테이스팅 노트	체리, 라즈베리, 블랙커런트 등의 과실향, 약간의 오크와 향신료의 섬세하고 복합적인 향이 잘 어우러진다. 팔렛에서는 우아한 타닌의 구조감과 풀바디의 부드러운 질감을 느낄 수 있다. 매우 긴 피니쉬가 인상적인 클래식하고 훌륭한 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰살생선/채소(샐러드)/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장 음식/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



레 말콘솔은 본 로마네 프리미에 크뤼에서도 가장 우수한 와인 중 하나로 평가 받는다. 도멘 뒤 끌로 프랑땡은 말콘솔의 가장 큰 면적(약 1.92ha)을 보유하고 있는 도멘으로, 이는 해당 포도밭이 꼬뜨 드 뉘에서도 가장 유명한 빈야드라는 점에서 부르고뉴 탑급 생산자의 명성을 실감할 수 있다. 레 말콘솔은 직선거리로 로마네 콩티와 400m, 리쉬부르와 600m도 채 안 떨어져 있는 거리에 위치하고 있다. '말콘솔'이라는 말의 뜻은 '악의를 품다'라는 뜻을 가지고 있으며 말콘솔의 공동 소유와 운영을 두고 발생한 지주들간의 갈등을 표현한다. 석회암 토질 기반으로 35~40년 수령의 포도나무에서 수확한 와인으로 손 수확과 온도 조절 오크통에서 발효를 진행한다. 이후, 오크 배럴에서 16~17개월 숙성을 진행한다. (뉴 오크 비율 35~40%)

수상내역



2022빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC 95점 Gold medal
 2022빈티지 젠시스 로빈슨 Jancis Robinson 17점
 2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 94점

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