



‘도멘 뒤 파비용의 경쟁력있는 모노폴 와인’

도멘 뒤 파비용 뽀마르 끌로 데 우실린 모노폴

Domaine du Pavillon Pommard Clos des Ursulines Monopole

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본
용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃
테이스팅 노트	영할 때는 체리, 블랙 커런트, 무화과 등의 과실향과 꽃향, 약간의 오크와 향신료 ню앙스가 느껴지며, 숙성됨에 따라 덤불, 가죽향으로 발전한다. 풀바디에 잘 숙성된 탄닌이 부드러운 질감을 자아내며, 풍부하지만 무겁지 않은 밸런스가 인상적이다. 파워풀함과 구조, 우아함과 섬세한 느낌을 동시에 느낄 수 있는 와인이다.
페어링 TIP	붉은육류/익힌해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/밀가루음식(피자,파스타외)



제품설명



끌로 데 우실린은 뽀마르 지역 중심부에 가깝게 위치하며 오래된 소나무가 무성한 곳으로, 이 빈야드의 첫번째 소유주는 우실린 수녀원이었다. 약 4헥타르 면적의 모노폴 빈야드로, 이곳의 독특한 떼루아는 뽀마르 와인의 특징으로 알려진 남성적인 캐릭터를 보여준다. 석회질 점토 토양 기반으로, 35~40년 수령의 포도나무에서 수확한 와인으로 손 수확과 온도 조절 오크통에서 발효를 진행한다. 이후, 오크 배럴에서 14~16개월 숙성을 진행한다. (뉴 오크 비율 20~30%)

수상내역



2022빈티지 디켄터 Decanter 94점
2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 90점
2020빈티지 89점

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