



‘CDP에서 만나는 가장 섬세하고 아름다운 와인’

## 로템 뫼니에 사우마 마지스

ROTEM & MOUNIER SAOUMA CDP MAGIS

지역	프랑스 > 론 > 샤토네프 뒤 빠삐		
포도품종	그르나슈 블랑 부르블랑 클라레트 루싼느		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	연한 금빛을 띤다. 사과와 백도의 향기가 진하게 퍼진다. 꿀과 구운 브리오슈, 부서진 돌 사이에서 느껴지는 미세한 미네랄의 향이 뒤따른다. 우아하고 탄탄한 팔레트가 인상적으로 펼쳐진다. 몇 년의 숙성 이후에는 훨씬 좋아질 와인이다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/부드러운치즈/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



### 제품설명



Magis는 라틴어로 “그 이상의 것” 을 의미하며, 이름 그대로 그 이상의 것을 추구하기 위한 와인으로서, 2년이상 캐스크에서 lees를 남겨 만든 화이트 와인이다.

### 와이너리



마이크로 네고시앙 와이너리인 루시앙 르 무앙 (Lucien Le Moine)의 소유주이자 부르고뉴 화이트의 강자 꼬쉴레 두리와 함께 뫼르소를 대표하는 생산자인 Saouma 부부가 2014년부터 남부론의 가장 뛰어난 지역인 샤토네프 뒤 파프에서 와인을 생산하기 시작했다. 자신들의 부르고뉴 와인들과 같이 샤토네프 뒤 파프의 와인들도 최대한 자연 친화적인 방식을 통해 와인을 만들고 있다.

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