



‘완벽한 밸런스를 가진 CDP’

## 로템 뫼니에 사우마 암포라 싱글빈야드 라 비고테

ROTEM & MOUNIER SAOUMA AMPHORAE LA BIGOTE

지역	프랑스 > 론 > 샤토네프 뒤 빠삐		
포도품종	그르나슈		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	14-16℃
테이스팅 노트	부드럽고 두꺼운 과일의 맛이 매우 매력적인 이 와인은 평균 수령 약 90년된 포도를 사용하여 만들어진다. 암포라를 통해 숙성되어 부드럽고 복잡하면서도 뛰어난 균형미를 자랑하는 이 와인은 포도가 가진 섬세함과 순수함의 극치를 보여준다.		
페어링 TIP	붉은육류/붉은살생선/부드러운치즈/단단한 치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



### 제품설명



마이크로 네고시앙 와이너리인 루시앙 르 무앙 (Lucien Le Moine)의 소유주이자 부르고뉴 화이트의 강자 꼬쉐 듀리와 함께 뫼르소를 대표하는 생산자인 Saouma 부부가 2011년부터 남부론의 가장 뛰어난 지역인 샤토네프 뒤파프에서 와인을 생산하기 시작했다. 자신들의 부르고뉴 와인들과 같이 샤토네프 뒤 파프의 와인들도 최대한 자연 친화적인 방식을 통해 와인을 만들고 있다. 특히 론와인의 신으로 불리우는 앙리 보노에게서 샤토네프 뒤파프 와인 양조에 대해 사사받았다.

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