



‘응축감과 강건함이 뛰어난 CDP’

로템 뫼니에 사우마 암포라 싱글빈야드 크라우

ROTEM & MOUNIER SAOUMA AMPHORAE CRAU

| | | | |
|---------|---|----------|--------|
| 지역 | 프랑스 > 론 > 샤토뇌프 뒤 빠삐 | | |
| 포도품종 | 그르나슈 | | |
| 알코올 | 14.5% | 용량 | 750ml |
| 등급 | AOC | 시음 적정 온도 | 14-16℃ |
| 테이스팅 노트 | 생동감 있는 아로마와 함께 우아하고 매끄러운 모습을 보여준다. 카시스, 꿀 꽃, 체리, 야생화 등의 향을 보여준다. 부르고뉴의 느낌을 보여주는 CDP 와인으로서 점토질의 토양에서 태어난 응축감이 넘치는 우아한 와인 | | |
| 페어링 TIP | 붉은육류/붉은살생선/부드러운치즈/단단한치즈/밀가루음식(피자, 파스타외) | | |



제품설명



매년 뫼니에에서는 일부 선별된 크뤼들을 암포라 (그리스 로마시대에 사용하던 목이 좁은 항아리)에 와인을 숙성한다. 와인은 약 1년 동안 아무런 처치나 첨가없이 암포라에서 숙성되며, 그로 인해 오크 숙성보다 포도 본연의 아로마와 함께 순하고 부드러운 맛을 보인다. 연간 400병 생산.

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