



‘전 세계 평론가들이 극찬하는 부르고뉴의 대표적인 마이크로 네고시앙’

## 루시엔 르 무앙 클로 드 부조 그랑 크뤼 루즈

LUCIEN LE MOINE CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU ROUGE

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 뉘
포도품종	피노 누아 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃
테이스팅 노트	잘익은 검은 과실의 아로마와 함께 잘 건조된 풀내음, 꽃, 그리고 달큰한 향신료의 향기가 느껴진다. 밀도감 있는 와인으로 잘 정돈된 풍부한 탄닌감이 입안 가득 느껴진다. 약간 높은 산도감이 와인의 균형미를 더해준다.
페어링 TIP	붉은 육류/채소/익힌채/밀가루 음식(피자, 파스타 외)



### 제품설명



매 해 극소량만 생산되는 와인으로, 이 와인도 단 두 배럴만 생산된 한정 와인이다. 리와 함께 모든 와인을 100% 숙성시킨다. 한 달에 3~4번 부드럽게 battonages를 진행하고, 와인은 리로 인해 균형감과 복합미를 잡아갑니다. 숙성 되는 동안 병입 전까지 리와 함께 포도주를 숙성시키고, 해마다 다르게 와인의 상태에 따라 조절하며 생산합니다.

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