모레 쌩 드니 블랑 '레 크레'

Christian Clerget Morey Saint Denis Blanc 'Les Crais'



순수한 내추럴을 추구하는 크리스티앙 클레르제

#크리스티앙클레르제 #부르고뉴 #샤르도네 #화이트와인 #모레생드니 #희귀템

브랜드	크리스티앙 클레르제 (Christian Clerget)		
지 역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘 〉 모레 쌩 드니		
품 종	샤르도네 (Chardonnay)		
등 급	AOC Morey Saint Denis		
종 류	화이트 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	%

품종블렌딩

샤르도네 (Chardonnay) 90%
피노 블랑(Pinot Blanc)5%
피노 뮤니에(Pinot Meunier) 5%

떼루아

점토-석회질 토양

재배

"좋은 와인을 생산하기 위해, 최대한 전지작업은 짧게하며, 그린하비스트실시, 토양개간, 손수확을 하며 수확시기도 최적의 시점에서 실시한다.
잔가기를 모두 거둬내며 (De-stemmed),"

양조

"Debourbage [데부르바주] 24시간 실시.
12개월 오크숙성,
20% 뉴 오크 사용 Lee (리)숙성, 바또나쥬 작업은 실시하지않음"

노트

"풀바디 와인, 우아하고 파워풀함, 과실, 견과류, 미네랄의 블렌딩 느낌
1시간 전에 오픈 권장"

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.