몽텔리 블랑 '수 르 셀리에'

Clos du Moulin aux Moines Month lie Blanc 'Sous le Cellier'



10세기부터 내려온 부르고뉴 내추럴 와인

#CMM #끌로뒤물랑오무안 #수도원 #10세기 #내추럴와인 #부르고뉴 #샤르도네 #화이트와인 #몽텔리 #희귀템

브랜드	끌로 뒤 물랑 오 무완 (Clos du Moulin aux Moines)		
지 역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본 〉 몽텔리		
품 종	샤르도네 (Chardonnay)		
등 급	AOC Month lie (Villages)		
종 류	내추럴 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	%

품종블렌딩

샤르도네 (Chardonnay) 100%

재배

이들이 추구하는 유기농과 비오디나미 농법은 말을 이용해 흙을 갈아엎어 주어 침식을 방지하고 포도나무 뿌리가 최대한 깊이 내려갈 수 있도록 하며 어떠한 화학약품도 사용하지 않고 다양한 미생물의 터를 마련하는 등 기후와 포도밭에 따른 자연 그대로의 특색을 얻기 위한 노력을 아끼지 않는다.

양조

"손 수확으로 얻어진 포도는 포도밭과 진동 테이블 그리고 에그라빼(egrapper) 등 총 세 번의 선별 작업을 거치며 저온 침용 후 수확된 포도밭 구획에 따라 스테인리스, 우드, 콘크리트에서 발효를 시행하고 발효 후 침용 과정을 통해 이상적인 색과 향을 추출한다. 섬세하게 진행되는 펀칭 (Pigeages)과 펌핑 오버(Remontage, Pumping over)를 시행하며 하루 2회 와인을 시음하고 샘플 분석을 하는 등 각각 다른 떼루아의 향미를 표현하기 위한 클로 드 물랭의 와인을 향한 남다른 애정을 볼 수 있다.

모든 양조과정을 마친 와인은 포도밭과 빈티지에 따라 15세기에 생성된 지하 저장고에서 10~22개월간 숙성을 거치며, 오크통 사용의 경우 와인의 특성에 따라 다양한 오크통 생산지로부터 세심한 제작과정을 통해 선택한다. 1000년경 수도사들에 의해 생성된 지하 저장고는 자연적이며 미세한 땅의 진동과 일정한 온도와 습도가 유지되는 등 오랜 시간 와인 숙성에 사용되어온 장소로 조상들의 손길이 묻어있는 유서 깊은 장소를 오늘날에도 사용하고 있다."

노트

풍부한 미네럴 터치와 카카오, 커피, 모과, 자몽의 향을 나타내며 훌륭한 밸런스를 보여주는 산미감과 바디감은 입안에서 퍼지는 풍부한 과실 향과 흙, 자갈 등 자연의 느낌을 물씬 담고 있습니다.

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

http://www.vinocus.co.kr/
02-454-0750