뽀마르 프르미에 크뤼 '끌로 오르즐로' 모노폴

Clos du Moulin aux Moines Pommard 1er Cru 'Clos Orgelot' Monopole



10세기부터 내려온 부르고뉴 내추럴 와인

#CMM #끌로뒤물랑오무안 #수도원 #10세기 #내추럴와인 #부르고뉴 #피노누아 #레드와인 #뽀마르 #프르미에크뤼 #1등급

브랜드	끌로 뒤 물랑 오 무완 (Clos du Moulin aux Moines)
지 역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본 〉 뽀마르 〉 프르미에 크뤼 '끌로 오르즐로' 모노폴
품 종	피노 누아 (Pinot Noir)
등 급	AOC Pommard 1er Cru
종 류	내추럴 와인
용 량	750ml
당 도	드라이
알코올	%

품종블렌딩

피노 누아 (Pinot Noir) 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."

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

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