부르고뉴 꼬뜨 샬로네즈 루즈

Les Champs de Themis Bourgogne C te Chalonnaise Rouge



꼬뜨 샬로네즈의 새로운 바람

#레샹드떼미 #꼬뜨샬로네즈 #부르고뉴 #피노누아 #레드와인

브랜드	레 샹 드 떼미 (Les Champs de Themis)		
지 역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 샬로네즈 〉 꼬뜨 샬로네즈		
품 종	피노 누아 (Pinot Noir)		
등 급	AOC C te Chalonnaise (Villages)		
종 류	레드 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	%

품종블렌딩

피노 누아 (Pinot Noir) 100%

노트

중간 깊이의 루비 색을 띤다. 갓 따서 즙을 낸 산딸기의 풍미가 가장 짙게 나며 그 뒤로 절구로 빻아 즙이 나온 장미잎, 꿀에 절인 체리, 아주 약간의 스모크, 라즈베리, 크랜베리 등 신선한 과실 풍미가 주를 이룬다. 브리오슈와 블루베리 풍미도 느껴진다. 입에서도 산딸기, 체리, 크렌베리, 라즈베리의 풍미가 잘 느껴지며 첫 어택에서 산도가 높게 느껴지며 뒤이어 달콤한 과실들의 풍미가 산을 제어해준다. 바디감은 중간 정도이지만 품질 좋은 탄닌이 입안을 감싸 안으며 좋은 구조감을 형성해준다.

페어링

어울리는 음식으로는 닭고기를 올린 크림 리조또, 후추로만 간을 한 소고기 스테이크, 지방이 충분히 있으며 씹히는 질감이 있는 마그레드 까냐흐(Magret de canard; 오리 가슴살 요리), 꼬꼬방(Coq-au-vin) 등의 음식과 잘 어울린다.

서비스

음용 온도는 16도 정도로 다소 차갑게 즐기는 것을 추천하며 빈티지로부터 5년 내 신선할 때 음용하는것을 추천한다.

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

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