

라 50/50

Domaine Anne Gros & Jean Paul Tollot La 50/50



부르고뉴 명가 안느 그로와 장 폴 톨로 부부가 만드는 와인

#부부 #결혼 #결혼기념일 #남프랑스 #미네르부아 #본로마네 #레드와인 #가성비

브랜드 [도메안느 그로 & 장 폴 톨로 \(Domaine Anne Gros & Jean Paul Tollot\)](#)

지역 프랑스 > [랑그독](#) > [미네르부아](#)

품종 [남프랑스 블렌딩 \(Sud France Blending\)](#)

등급 IGP Cotes du Brian

종류 레드 와인 용량 750ml

당도 드라이 알코올 %



품종블렌딩

[그르나슈 \(Grenache\)](#)

[시라 \(Syrah\)](#)

[까리냥 \(Carignan\)](#)



떼루아

6헥타르의 북향 포도밭에서 선별하여 재배한 포도를 사용. 이회암과 석회암, 사암으로 이루어져있다. 그르나슈와 까리냥의 평균 수령은 30-40년이며 시라 품종은 10+년 정도로 상대적으로 어리다.

양조

손수확하며 제경을 거친다. 스테인리스 스틸 탱크에서 이틀간 발효 전 저온 침용(15℃)을 거친 뒤 자생 효모를 사용해 15-18일간 발효를 진행한다. 이후 젖산 발효를 거치며 12개월간 숙성 또한 탱크에서 진행한 뒤 병입한다.

노트

"50/50은 안느 그로와 장 폴 폴로 부부의 파트너십을 의미한다. 포도 재배에서부터 와인 양조까지 모든 업무를 동등하게 나눠 진행하기에 붙인 이름이다.

코에서 블랙베리, 잘게 부셔진 돌 등의 풍미가 느껴진다. 미디움 바디와 잘 정제된 느낌이 느껴지며 검은 체리와 검은 자두의 풍미가 입안을 감싼다. 질감 또한 부드러운 와인으로 데일리 와인으로 마시기에 손색이 없다."

페어링

샤퀴트리와 같은 콜드 미트, 타파스 그리고 소스를 뿌려 조리한 붉은 살 육류와 잘 어울린다.

어워드

Robert Parker 90/100 (2015 vintage)

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

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