

로 드 라 비

Domaine Anne Gros & Jean Paul Tollot L'O de la Vie



부르고뉴 명가 안느 그로와 장 폴 톨로 부부가 만드는 와인

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

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

지역 프랑스 > [랑그독](#) > [미네르부아](#)

품종 [시라 \(Syrah\)](#)

등급 AOC Minervois

종류 레드 와인 용량 750ml

당도 드라이 알코올 13.5%



품종블렌딩

[시라 \(Syrah\)](#) 100%



떼루아

점토와 석회암질 토양 위에 재식된 어린 시라 품종을 사용한다. 포도나무 평균 수령은 10년이다.



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

"로 드 라 비(L'O de la Vie)는 프랑스어로 생명의 물이라는 '로 드 라 비(L'Eau de la Vie)'를 변형시킨 말이다.

야생화, 열은 후추 풍미, 바이올렛 꽃 향 등이 느껴진다. 굉장히 주시하며 둥글둥글한 탄닌감이 느껴지며 여름철 베리 류의 풍미가 입안에서 느껴진다."

페어링

그릴에 구운 양이나 돼지고기와 잘 어울리고 말린 소시지와도 좋은 궁합을 보인다.

어워드

"Robert Parker 90/100 (2013 vintage)
Robert Parker 90/100 (2015 vintage)"

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

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