

## 라 썬소

Domaine Anne Gros & Jean Paul Tollot La CinsO



### 부르고뉴 명가 안느 그로와 장 폴 톨로 부부가 만드는 와인

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

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

지역 프랑스 > [랑그독](#) > [미네르부아](#)

품종 [썬소 \(Cinsault\)](#)

등급 IGP Cotes du Brian

종류 레드 와인 용량 750ml

당도 드라이 알코올 14%



품종블렌딩

[썬소 \(Cinsault\)](#) 100%



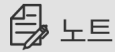
떼루아

1헥타르의 사암과 이회암 토양에 심겨있는 품종으로 포도나무 평균 수령은 50년이다.



양조

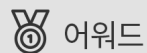
유기농법으로 재배한 포도를 손으로만 수확하여 제경을 거친다. 스테인리스 스틸 탱크에서 이틀간 발효 전 저온 침용(15℃)을 거친 뒤 자생 효모를 사용해 발효를 진행한다. 이후 젖산 발효를 거치며 숙성 또한 탱크에서 진행한 뒤 병입한다.



과거 중요한 품종이었지만 오늘날 잊혀져가는 썬쏘라는 품종의, 사암과 이회암 위에 심겨있어 그 떼루아를 잘 표현해낸다. 50년 수령의 썬쏘 품종으로 섬세함과 부드러운 질감이 매력적인 와인이다. 미디움 바디와 섬세함이 돋보이는 와인으로 잘 익은 피노 누아의 느낌을 주는 와인이다.



조리한 생선이나 가금류와 잘 어울리고 그릴에 구운 붉은 살 육류 요리들과 잘 어울린다. 빈티지로부터 3-5년 뒤 부터 잠재력을 충분히 드러낸다.



Robert Parker 90/100 (2013 vintage)

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

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