도멘 드 트레발롱 루즈

Domaine de Tr vallon Domaine de Tr vallon Rouge

전설의 100대 와인 프로방스의 전설

#도멘드트레발롱 #프로방스 #레전설 #전설의100대와인 #다이너마이트 #로버트파커 #로마네꽁띠 #희귀템 #레드와인

브랜드	도멘 드 트레발롱 (Domaine de Tr vallon)		
지 역	프랑스 〉 프로방스		
품 종	트레발롱 레드 블렌딩 (Tr vallon Red Blending)		
등 급	IGP Alpilles		
종 류	레드 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	13%

품종블렌딩

까베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon) 50%
시라 (Syrah) 50%

떼루아

석회암질과 점토 토양으로 구성되어있으며 굉장히 돌이 많은 토양이다. 오트리브절(Hauterivian; 백악기 초기)와 바렘절(Barremian; 초기 백악기), 즉 1억 3천만년 전 형성된 토양이다.

양조

수확 후 포도는 셀러로 들어와 제경을 거치지 않고 효모 첨가나 이산화황 첨가를 하지 않는다. 24개월간 푸드르(Foudre; 3000리터 오크)에서 숙성을 한 뒤 신선한 계란 흰자로 청징 과정을 거치고 필터링은 거치지 않는다.

노트

"와인은 루비 색을 띠며 자주색 주변부를 보인다. 크리스탈 결정 처럼 투명하고 밝다. 색상은 와인의 어린 나이를 그대로 드러낸다. 첫 노즈에서는 풍미 강도가 깊은 체리와 신선한 라즈베리, 그리고 코코아와 구운 헤이즐넛 뉘앙스가 매력적으로 느껴진다. 공기와의 접촉 후에는 풍미 강도가 더 깊어지며 후추와 시나몬 같은 향신료 풍미가 느껴진다. 입에서는 향에서와 같이 풍성한 향미와 균형감이 매우 좋게 느껴진다. 탄닌은 부드럽고 섬세하게 녹아들었고 신선함이 와인에 에너지를 부여한다.

트레발롱은 레드 와인의 경우 2년 이상의 긴 숙성 기간으로 정평이 나있다. 랙킹은 최소한만으로 진행하며 이는 와인에 더 많은 복합미를 부여해준다. "

서비스

피니시는 굉장히 조화롭고 부드럽다. 복합미를 위해 1-2시간 전 디캔팅 하여 브리딩 하는 것을 권장하며 시음 적정 온도는 16ºC이다.

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

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