# 본 로마네 '레 비올레뜨'

Christian Clerget Vosne Roman e 'Les Violettes'

## 순수한 내추럴을 추구하는 크리스티앙 클레르제

#크리스티앙클레르제 #부르고뉴 #피노누아 #레드와인 #본로마네

| | | | |
|---|---|---|---|
| 브랜드 | 크리스티앙 클레르제 (Christian Clerget)크 | | |
| 지 역 | 프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘 〉 본 로마네 | | |
| 품 종 | 피노 누아 (Pinot Noir) | | |
| 등 급 | AOC Vosne-Roman e (Villages) | | |
| 종 류 | 레드 와인 | 용 량 | 750ml |
| 당 도 | 드라이 | 알코올 | % |

### 품종블렌딩

피노 누아 (Pinot Noir) 100%

### 노트

중간 깊이의 루비 색상을 띤다. 향에서 촘촘한 밀도로 인한 깊이감이 느껴지며 이름처럼 바이올렛 꽃 향이 주를 이룬다. 붉은 체리와 붉은 자두, 장미잎의 풍미가 신선함을 부여해주고 약간의 가죽과 흙 풍미가 복합미를 형성한다. 입에 와인을 넣고 브리딩을 하는 순간 장미잎과 바이올렛 꽃 향이 입과 비강을 타고 코 전체에 향긋하게 퍼진다. 탄닌은 다소 높은 편이며 중간 플러스 정도의 바디감과 산도가 그 뒤를 탄탄히 받쳐주고 있다. 적당히 길게 이어지는 랭스 속에서 와인은 계속해서 변화하여 즐거움을 선사해준다. 본-로마네 마을의 전형을 담아내어 보여주는 와인이다.

## 페어링

음식은 화이트 와인으로 조리한 소고기 스튜인 블랑께뜨 드 보와 같은 다소 섬세한 요리와도 잘 어울린다. 크림 리조또나 파스타 종류와도 잘 어울린다.

## 서비스

음용 온도는 18도 정도로 즐기는 것이 좋고 빈티지로부터 5년 이내로 소비하는 것을 권장한다.

---

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

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