

La Gascogne d'Alain Brumont

라 가스꼬뉴 달랭 브루몽



LA
GASCOGNE
D'ALAIN
BRUMONT

라 가스꼬뉴 달랭 브루몽' 와인은 총 4가지(화이트, 로제, 레드, 스위트) 와인으로 구성되어 있다. 이들은 알랭 브루몽이 가스꼬뉴 떼루아에 가장 잘 맞고 그 떼루아를 가장 잘 표현할 수 있는 품종(소비뇽 블랑, 그로 망상, 따나, 시라, 메를로)들을 재배해 만들어낸 와인이다. 1990년이 첫 빈티지인 와인으로 최근 더욱 모던하게 라벨 이미지가 변경된 후 품질도 향상되어 많은 이들의 사랑을 독차지하고 있다. 화이트 와인은 그로 망상과 소비뇽 블랑 품종이 블렌딩된 와인으로 깔끔한 스타일의 화이트 와인이다. 로제 와인의 경우 따나트, 시라, 메를로 3가지 품종이 블렌딩된 와인으로 가볍게 먹기 좋으면서도 적당한 깊이감과 복합미가 다양한 음식과 맞춰 먹을 수 있게 해준다. 레드 와인은 메를로와 따나트가 블렌딩된 와인으로 따나트의 거친 부분을 메를로로 부드럽게 만들었으며 오크 숙성을 하지 않아 신선한 과실향을 최대한 보존하였다. 마지막으로 스위트 와인은 그로 망상 100%로 만들어진 와인으로 발효 중간에 온도를 낮춰 알코올과 천연 당도를 보존하는 방식으로 만든 스위트 와인이다. 산도와 당도 균형감도 좋아 가격에 비해 상당히 고급스러운 퍼포먼스를 보여준다.

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