# 라 가스꼬뉴 달랭 브루몽 로제

La Gascogne d'Alain Brumont La Gascogne d'Alain Brumont Rose

## 푸드 페어링 깡패 로제 와인

#신선함 #벨런스 #가성비 #푸드페어링깡패

| | | | |
|---|---|---|---|
| 브랜드 | 라 가스꼬뉴 달랭 브루몽(La Gascogne d'Alain Brumont) | | |
| 지 역 | 프랑스 〉 남서부 〉 가스꼬뉴 | | |
| 품 종 | 따나트 (Tannat) | | |
| 등 급 | IGP C tes de Gascogne | | |
| 종 류 | 로제 와인 | 용 량 | 750ml |
| 당 도 | 드라이 | 알코올 | 13.5% |

### 품종블렌딩

따나트 (Tannat)
시라 (Syrah)
메를로 (Merlot)

### 떼루아

테나레즈(T nar ze) 언덕에 점토-석회암질 토양으로 구성되어 있고 잘게 부서진 돌과 페뤼스케(Peyrusquets)로 알려진 입자가 고운 점토로 이루어져있다.

## 양조

산도를 유지하기 위해 포도 성숙기 초기에 수확하며 10도 온도에 저속 압착을 진행한다. 스테인리스 스틸 탱크에서 저온 발효를 거쳐 과실 풍미를 극대화한다. 숙성 역시 스테인리스 스틸 탱크에서 진행되며 미세 효모와 함께 6개월간 숙성 해 바디감과 풍성함을 얻는다.

## 노트

음식과 궁합이 매우 좋은 로제 와인이다. 짱미 꽃잎 색과 함께 입을 가득 매우는 꽃 풍미가 인상적이다. 질감은 부드럽고 잘 익은 과실 풍미가 특징이며 굉장히 신선한 피니시로 이어진다.

## 페어링

와인 자체로 아페리티프로도 훌륭하며 훈제 연어, 삶은 돼지고기나 닭고기, 하몬과 같은 샤퀴트리, 딸기나 체리 등이 올라간 디저트, 혹은 초콜릿 케익과 같은 풍성한 디저트와 잘 어울린다.

## 서비스

12-14도 정도의 온도로 즐기는 것이 좋고 디캔팅은 불필요하다.

## 어워드

Sakura Awards GOLD (2015v)

---

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

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