

## 라 가스꼬뉴 달랭 브루몽 레드

La Gascogne d'Alain Brumont La Gascogne d'Alain Brumont Red



### 세계 최고 와인 메이커의 가스꼬뉴 테이블 와인

#신선함 #벨런스 #가성비 #부드러움 #섬세함

브랜드	<a href="#">라 가스꼬뉴 달랭 브루몽(La Gascogne d'Alain Brumont)</a>		
지역	프랑스 > 남서부 > 가스꼬뉴		
품종	<a href="#">따나트 (Tannat)</a>		
등급	IGP C tes de Gascogne		
종류	레드 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	14%

#### 품종블렌딩

[따나트 \(Tannat\)](#)

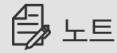
[메를로 \(Merlot\)](#)

#### 떼루아

점토-석회암질 토양과 회색 점토로 구성되어 있고 페뤼스케(Peyrusquets)로 알려진 입자가 고운 점토로 이루어져있다.

#### 양조

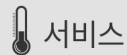
발효 전 저온 침용을 통해 과실 아로마와 섬세한 탄닌 추출을 극대화한다. 이후 발효를 거쳐 전통적인 침용 과정을 15일간 거친다. 품종과 떼루아 특성을 극대화하기 위해 스테인리스 스틸 탱크에서만 1년간 숙성 한다.



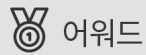
붉은 과실과 향신료 풍미가 주를 이룬다. 입에서 또한 신선한 과실 풍미와 함께 부드럽게 녹아든 탄닌과 부드러운 미감이 특징인 와인이다.



메를로와 따나트 품종의 조화는 굉장히 흥미롭다. 특히 잘 어울리는 음식으로는 샤퀴트리, 숙성 기한이 적은 치즈, 흑돼지 요리, 치킨 캐서롤, 구운 붉은 살 육류, 구운 가금류 등의 요리가 있다.



17도 정도의 온도로 즐기는 것이 좋고 디캔팅은 불필요하다.



Sakura Awards SILVER (2016v)

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

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