

라 가스꼬뉴 달랭 브루몽 스위트

La Gascogne d'Alain Brumont La Gascogne d'Alain Brumont Sweet



가성비 최고의 스위트 와인

#신선함 #벨런스 #가성비 #적당히달콤

브랜드	라 가스꼬뉴 달랭 브루몽(La Gascogne d'Alain Brumont)		
지역	프랑스 > 남서부 > 가스꼬뉴		
품종	남서부 화이트 블렌딩 (Sud-Ouest White Blending)		
등급	IGP C tes de Gascogne		
종류	스위트 와인	용량	750ml
당도	스위트	알코올	13%

품종블렌딩

[그로 망상\(Gros Manseng\)](#) 100%

테루아

흰색 석회암 위에 점토 토양.

양조

16-18도로 발효를 진행하다가 온도를 낮춰 발효를 멈춘다. 그 뒤 미세 효모와 숙성을 하며 바또나주를 통해 복합미를 증진시킨다.

노트

파인애플과 이국적인 과실 풍미가 풍성하게 느껴진다. 풍성한 산도는 당도와 좋은 균형감을 보여 결코 촌스럽게 느껴지지 않는다. 굉장히 신선한 와인이며 한 잔을 마시고 다음 잔을 갈구하게 되는 와인이다.

페어링

당도가 높지 않아 아페리티프로 즐겨도 좋고 살구나 벵타린 타르트, 신선한 과일 샐러드, 캐러멜라이즈 한 돼지고기, 모과 타르트 타탕, 신선한 염소젖 치즈, 달콤하면서도 짭조름한 타파스, 각종 디저트류와 잘 어울린다.

서비스

12도 정도의 온도로 즐기는 것이 좋고 디캔팅은 불필요하다.

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

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