

라 비뉴 쥐스트 데히에흐 쉐 까흐보

Combel La Serre La Vigne Juste Derriere Chez Carbo



신선하고 편하고 마시기 좋은 스타일의 와인

#내추럴와인 #말벡 #가성비 #탄산침용

브랜드 [도멘 콩벨 라 세르\(Domaine Combel La Serre\)](#)

지역 프랑스 > 남서부 > [까오르](#)

품종 [말벡 \(Malbec, C t, Auxerrois\)](#)

등급 IGP C tes du Lot

종류 내추럴 와인 용량 750ml

당도 드라이 알코올 12.5%



품종블렌딩

[말벡 \(Malbec, C t, Auxerrois\)](#) 100%



양조

“까흐보(Carbo)”는 탄산 침용이라는 와인 양조 방식을 나타내는 단어로 가볍고 신선하며 과실 풍미가 압도하며 전통적인 까오르 스타일의 거친 와인과는 다른 매력을 주곤 한다. AOC 규정 상 이런 양조가 허가 되지 않아 IGP C tes du Lot으로 생산된다. 1.35 헥타르의 밭에서 생산되며 이웃 가르보니에(Carbonier) 씨의 집 근처 포도밭이다. 손 수확 후 시멘트 탱크에 CO2를 채워 봉인하여 6일간 탄산 침용과정을 거친다. 그 뒤 발효를 거쳐 수개월 숙성 후 3월에 병입한다.

석회질 고원의 입구에, 바로 우리의 뒤에 있는, 모두가 “까호보(Carbo)”라고 부르는 이웃의 포도밭이 있다. 오세로아(Auxerrois) 품종의 포도밭에서 와인을 만들 때 ‘방귀를 뀌듯’ 부글거렸다. 우리는 이 포도로 제경하지 않은 채 탄산 침용을 해 그야말로 ‘까호보(Carbo; 까호보닉 마세하씨옹(Carbonique Mac ration)의 줄임말)’ 와인을 만들어냈고 그 말은 굉장히 마시기 좋은 와인이라는 의미이다.

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

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