

## 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	<a href="#">도멘 콩벨 라 세르(Domaine Combel La Serre)</a>		
지역	프랑스 > 남서부 > <a href="#">까오르</a>		
품종	<a href="#">말벡 (Malbec, C t, Auxerrois)</a>		
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 “까흐보(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 ‘까흐보(Carbo; 까흐보닉 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