

크로즈 에르미따주 루즈 '라야'

Yves Cuilleron Crozes-Hermitage Rouge 'Laya'



크로즈 에르미따주의 정수를 담은 와인

#북부론 #이브귀에롱 #시라 #선구자 #가성비 #크로즈에르미따주 #라야 #레드와인

브랜드	이브 귀에롱 (Yves Cuilleron)		
지역	프랑스 > 발레 뉘론 > 북부론 > 크로즈 에르미따주		
품종	시라 (Syrah)		
등급	AOC Crozes-Hermitage		
종류	레드 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	12.5%



품종블렌딩

[시라 \(Syrah\)](#) 100%

떼루아

남쪽의 땡 레르미따주(Tain l'Hermitage) 마을의 2헥타르 리유-디 '말퐁디에르(Malfondi re)'에서 생산되었다. '라야'는 땡 레르미따주의 오래된 구역 이름이다.



재배

헥타르 당 8,000-10,000그루의 고밀도 재식을 하며 살충제와 제초제는 일절 사용하지 않고 기후에 따라 여러가지 관리 작업을 한다. 유기농으로만 된 비료를 아주 소량 뿌려 토양의 균형을 잡는 등의 관리를 한다. 수확량 관리를 위해 에퍼이야주(ffeuillage; 잎사귀 제거)와 그린 하베스트를 통해 남은 송이의 최적 성숙도를 달성한다. 봄에 에부르주나주(Ebourgeonnage; 중복 순 제거)를 통해 남은 과실에 에너지를 집중한다.

양조

구획별로 양조(Parcellaire; 박셀레흐)를 하며 전통적으로 한다. 양조장에서 선별과 파쇄를 한 뒤 100% 제경 작업을 거친다. 개방형 온도조절 양조통에서 3주간 발효를 진행하며 피지아주(Pigeage; 편칭 다운)와 흐몽따주(Remontage; 펌핑 오버)를 매일 한다. 이후 젖산 발효는 오크통에서 진행하고 16개월간 오크통 숙성을 거친다.

노트

신선한 붉은 과일 풍미와 함께 섬세한 꽃 풍미가 잘 어우러진다. 입에서는 좋은 균형감을 보이면서도 씹히는 듯한 질감을 선사한다. 신선함이 돋보이며 질 높은 탄닌이 인상적인 와인이다.

페어링

부드럽게 씹히는 붉은 살 육류나 흰살 육류와 잘 어울린다.

서비스

바로 마셔도 좋지만 십년 이상 숙성을 통해 발전 잠재력이 있다.

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

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