

## 크로즈 에르미따주 루즈 '레 두 테라스'

Yves Cuilleron Crozes-Hermitage Rouge 'Les Deux Terrasses'



## 싱글 빈야드 크로즈 에르미따주

#북부론 #이브귀에롱 #시라 #선구자 #가성비 #크로즈에르미따주 #레두테라스 #싱글빈야드 #레드와인

브랜드	<a href="#">이브 귀에롱 (Yves Cuilleron)</a>		
지역	프랑스 > <a href="#">발레 뉘론</a> > <a href="#">북부론</a> > <a href="#">크로즈 에르미따주</a>		
품종	<a href="#">시라 (Syrah)</a>		
등급	AOC Crozes-Hermitage		
종류	레드 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	13%



## 품종블렌딩

[시라 \(Syrah\)](#) 100%

## 떼루아

남쪽의 땡 레르미따주(Tain l'Hermitage) 마을의 1헥타르 규모의 리유-디 '레 샤씨(Les Chassis)'에서 재배한 포도로만 만든 와인으로 '레 두 테라스'는 리유-디의 이름이 아닌, 올드 바인이 자라고 있는 구획 내 두개의 테라스를 의미하는 이름이다. 깊은 토양에 주로 빙하기에 퇴적된 자갈 토양이 많으며 붉은 점토 토양으로 이뤄져있다.



## 재배

침식을 막기 위해 포도밭에 풀을 심는다. 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

배양 효모 등 양조 제품은 최대한 피한다. 양조장에서 세밀한 선별 과정을 거친 뒤 부분제경과 압착을 진행한다. 3주간 개방형 발효조에서 침용 과정을 거치며 피지아주 (Pigeage; 편칭 다운)와 흐몽따주 (Remontage; 펌핑 오버)를 매일 한다. 이후 젖산 발효는 오크통에서 진행하고 18개월간 오크통 숙성을 거친다.

## 노트

카시스와 같은 잘 익은 검은 과실류 바닐라, 박하, 월계수 잎 등이 조화를 이룬다. 입에서는 굉장히 부드럽지만 피니시에서의 단단한 탄닌과 허브 느낌이 매우 인상적이다.

## 페어링

치즈나 조리한 붉은 육류와 잘 어울린다.

---

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

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