

## 콩드리유 '에썬스 도텀' 두

Yves Cuilleron Condrieu 'Essence d'Automne' Doux



### 기록상으로는만 존재하던\* 유일한 스위트 콩드리유

#북부론 #이브귀에롱 #비오니에 #선구자 #콩드리유 #에썬스도텀 #스위트와인 #전통 #전설 #복원

브랜드	<a href="#">이브 귀에롱 (Yves Cuilleron)</a>		
지역	프랑스 > <a href="#">발레 뒤론</a> > <a href="#">북부론</a> > <a href="#">콩드리유</a>		
품종	<a href="#">비오니에 (Viognier)</a>		
등급	AOC Condrieu		
종류	스위트 와인	용량	500ml
당도	스위트	알코올	%



품종블렌딩

[비오니에 \(Viognier\)](#) 100%



테루아

샤바네(Chavanay) 마을에 위치한 남향 경사의 포도밭으로 백운모 함량이 높은 화강암질 토양으로 이루어져있다. 경사와 지형학적 위치 덕분에 보트리티스가 자라기 최적의 조건을 제공해주어 달콤하면서도 굉장히 신선한 산도를 지닌 와인이 탄생한다. '에게' 귀베와 같은 귀베며 '가을의 진액'이라는 의미를 지녔다.



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

포도 수확은 100% 손으로 이뤄지며 보트리티스의 영향을 가장 잘 받은 포도를 골라내기 위해 9월 중순에서 10월 중순까지 10회 이상 수확 및 선별 과정을 거친다. 야생 효모를 그대로 사용하여 오크통에서 알코올 발효를 진행한 후 온도를 낮춰 발효를 중단한다. 오크통에 8개월간 숙성하며 리터당 90그램의 잔당을 남긴다. 연 평균 500ml 기준 4,200여 병 생산.

## 노트

황금색을 띠며 살구 잼과 진한 꿀 풍미와 함께 복합미를 형성한다. 입에서도 기분 좋은 달콤함이 높은 산도와 최고의 균형을 맞추며 끝 부분에서는 신선함과 향신료 풍미를 나타내며 뛰어난 복합미와 길게 이어지는 랭스를 선사한다.

---

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

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