

레 까레탈 미네르부아

Domaine Anne Gros & Jean Paul Tollot Les Carretals



120년 된 고목의 까리냥으로 보여줄 수 있는 진수

#부부 #결혼 #결혼기념일 #남프랑스 #미네르부아 #본로마네 #레드와인 #가성비 #레까레탈 #올드바인 #비에이비뉴 #100년 #까리냥 #풀바디

브랜드	도메안느 그로 & 장 폴 톨로 (Domaine Anne Gros & Jean Paul Tollot)		
지역	프랑스 > 랑그독 > 미네르부아		
품종	까리냥 (Carignan)		
등급	AOC Minervois		
종류	레드 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	14%



품종블렌딩

[까리냥 \(Carignan\)](#)

[그르나슈 \(Grenache\)](#)



떼루아

레 까레탈이라는 리유-디(Lieu-dit)를 지닌 떼루아로 석회암, 점토질 토양의 1ha 07에 1909년에 재식한 까리냥과 그르나슈 품종이 혼합되어있다. 표토에 자갈이 많아 열을 보존력이 좋아 포도가 완벽하게 익는다. 와인 메이커이자 포스트 마담 르후아(Leroy) 여사로 불리는 안느 그로는 이 떼루아를 두고 '리쉬부르'와 같다고 얘기한다.

양조

손으로 수확한 뒤 100% 제경 과정을 거치며 부르고뉴 전통 방식으로 양조한다. 야생 효모만을 사용해 스테인리스 스틸 탱크에서 발효와 침용을 거치며 발효 시 부르고뉴의 피지아주(Pigeage; 펀칭 다운)와 보르도의 호몽따주(Remontage; 펌핑 오버)를 함께 수행해 과도한 추출을 억제한다. 숙성은 100% 오크 통에서 진행한다.

노트

카시스, 감초, 바이올렛 풍미가 조화롭게 느껴진다. 입에서 느껴지는 깊이감과 복합미가 매우 좋다. 잘 녹아든 탄닌이 질감을 부드럽게 만들어주며 검은 라즈베리, 제빵 향신료, 잘 익은 자두 등의 풍미가 복합적으로 느껴지며 숙성 잠재력이 매우 높은 와인이다.

서비스

빈티지로부터 10-20년 즐길 수 있는 장기숙성형 와인이다

어워드

"Robert Parker 95/100 (2013 vintage)
Robert Parker 93/100 (2014 vintage)
Robert Parker 94/100 (2015 vintage)"

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

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