

## 록 당글라드 루즈

Roc d'Anglade Roc d'Anglade Rouge



### 루이14세의 픽 랑글라드 와인

#록당글라드 #루이14세 #내추럴와인 #랑글라드 #랑그독 #레드와인 #히귀템

브랜드	<a href="#">록 당글라드 (Roc d'Anglade)</a>		
지역	프랑스 > <a href="#">랑그독</a> > <a href="#">랑글라드</a>		
품종	<a href="#">남프랑스 블렌딩 (Sud France Blending)</a>		
등급	Vin de Pays du Gard		
종류	레드 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	12%

#### 품종블렌딩

- [까리냐 \(Carignan\)](#)
- [그르나슈 \(Grenache\)](#)
- [무르베드르 \(Mourvedre\)](#)
- [시라 \(Syrah\)](#)

#### 테루아

석회질, 이회토, 미사 점토 등 다양한 토양으로 구성되어 있고 미네랄리티와, 콤플렉시티, 그리고 우아함을 표현하기에 좋은 토양이다.

## 양조

"철저하게 유기농법으로 재배하고 수확은 손으로만 하며, 양조의 일련의 과정에서는 항상 테루아를 표현할 수 있는 최선의 선택을 하며 진행한다.

셀러에서는 짧은 침용 과정을 거쳐 발효를 시킨다. 큰 나무통을 숙성통으로 사용하는데 지하 저장고에 저장한다. 모든 와인은 이렇게 숙성되다가 두 번째 겨울에 블렌딩되어 이듬해 봄에 병입된다."

## 노트

이 와인은 필터링을 거치지 않았고 16개월간 숙성하였다. 풍부하고 복잡 미묘한 향으로 감각을 자극한다. 붉은 과일과 함께 향신료와 꽃, 허브향으로 발전한다. 섬세하고 청량감을 주며 긴 여운을 남긴다.

## 페어링

소고기 요리와 잘 어울린다.

---

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

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