

아 루에스트 (Bordeaux Blending)

Domaine des Amiel l'Ouest



‘서쪽’의 보르도 스타일로 만든 와인

#도멘데아미엘 #랑그독 #내추럴와인 #비오디나미 #형제 #레드와인
#보르도스타일 #아루에스트

브랜드 [도멘 데 아미엘 \(Domaine des Amiel\)](#)

지역 프랑스 > [랑그독](#)

품종 [보르도 블렌딩 \(Bordeaux Blending\)](#)

등급 Vin de France

종류 내추럴 와인 용량 750ml

당도 드라이 알코올 13.7%



품종블렌딩

[메를로 \(Merlot\)](#)[까베르네 소비뇽 \(Cabernet Sauvignon\)](#)

떼루아

생산량은 30-40hl/ha로 적당한 수준을 보여 과일과 구조감 모두를 얻을 수 있었던 해였다. 10kg 들이 바구니에 손수확하며 포도밭에서 1차 선별을 거친다.



재배

Ecocert(유기농), Demeter(비오디나미)



양조

제경 후 파쇄하여 첨가물 없이 탱크로 이동한다. 각 품종 별로 분리하여 침용과 발효 과정을 거치며 침용은 우리가 원하는 스타일에 따라 3-5주간 지속된다. 매일 펌핑 오버와 가벼운 펀칭 다운을 통해 부드럽지만 충분한 추출을 한다. 알코올 발효가 끝나고 원하는 수준의 구조감이 달성 되면 압착으로 넘어간다. 프레스 주스는 나중에 있을 다른 블렌딩에 사용되기 위해 분리하여 관리한다. 이후 탱크에서 품종별로 4개월간 숙성 후 랙킹하여 블렌딩한다. 병입 과정에서 청징과 필터링을 하지 않는다. 총 생산량 2,400병.



노트

"밝지만 깊이감이 깊은 자주색을 띤다. 블랙 베리와 각종 향신료, 가죽 풍미가 느껴진다. 입에서는 촘촘한 밀도감과 무거운 바디감, 높은 탄닌을 느낄 수 있다.

* 와인의 의미

‘Ouest’는 서쪽을 의미하는 단어로 보르도의 메를로와 까베르네 소비뇽 품종이 우리 떼루아에서 어떤 모습을 보여줄지 기대를 안고 만든 퀴베다. 풍성하면서도 집중된 포도알과 어둡고 향신료 풍미가 가득한 와인으로 탄생하여 매우 기쁘다. 비록 보르도 블렌딩이지만 여전히 어어어어어엄청 지중해스러운 와인이다."

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

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