

## 고흐고홀루

La Cave Apicole GORGORLOU



## 랑그독 내추럴 와인

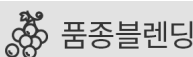
#라까브아피콜 #랑그독 #내추럴와인 #까호보필트 #레드와인

브랜드 [라 까브 아피콜 \(La Cave Apicole\)](#)지역 프랑스 > [랑그독](#)품종 [까리냥 \(Carignan\)](#)

등급 Vin de France

종류 내추럴 와인 용량 750ml

당도 드라이 알코올 %



품종블렌딩

[까리냥 \(Carignan\)](#)

떼루아

편암질 언덕 토양, 지중해 기후 영향

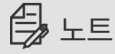


재배

100년이 넘는 수령



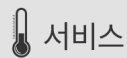
15일간 탄산 침용 후 바리끄(barrique)에서 8개월 숙성



깊지 않은 루비 색을 띤다. 향에서는 붉은 체리, 딸기, 장미 꽃잎, 크렌베리, 스위트 스파이스, 약간의 연기 풍미가 느껴진다. 입에서는 고소한 누룩, 구운 호두, 얇은 가죽 뷔앙스, 스모키한 풍미가 복합미를 이룬다. 산도는 중간 정도에 탄닌과 바디감이 높은 편이며 구조감이 잘 받쳐줘 길게 이어지는 랭스 동안 좋은 균형감을 보여준다. 입에서의 첫 터치는 섬세하나 품종이 가진 특성으로 다소 뒷맛은 거친 편이다.



음식은 흰살 육류보단 소스로 조리한 붉은살 육류와 잘 어울리고 특유의 달콤한듯한 향 덕분에 갈비찜이나 불고기 등의 음식과도 좋은 궁합을 보인다.



18-20도 사이로 조금 높게 마시길 권장하며 지금 마시기 좋은 와인이고 5년 이상 숙성이 가능한 와인이다.

---

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

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