

모레 생 드니 루즈

Christian Clerget Morey Saint Denis Rouge



순수한 내추럴을 추구하는 크리스티앙 클레르제

#크리스티앙클레르제 #부르고뉴 #샤르도네 #레드와인 #모레생드니

| | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 브랜드 | 크리스티앙 클레르제 (Christian Clerget) | | |
| 지역 | 프랑스 > 부르고뉴 > 코뜨 드 누 > 모레 생 드니 | | |
| 품종 | 피노 누아 (Pinot Noir) | | |
| 등급 | AOC Morey Saint Denis | | |
| 종류 | 레드 와인 | 용량 | 750ml |
| 당도 | 드라이 | 알코올 | % |

품종블렌딩

[피노 누아 \(Pinot Noir\)](#) 100%

노트

중간 깊이의 루비 색상을 띤다. 딸기, 자두와 함께 마른 장작, 감초, 장미잎과 같은 풍미들이 좋은 복합미를 이룬다. 입에서는 붉은 자두의 풍미가 주로 느껴지며 연기와 함께 감초 또한 잘 느껴진다. 탄닌이 꽤나 느껴지는 편이고 다소 무거운 바디감과 중간 정도의 산도가 느껴진다. 길게 이어지는 랭스 속에서 탄탄한 구조감과 탄닌이 기분 좋게 이어진다. 샹블 뤼지니와의 유사성이 느껴지며 높은 밀도감으로 인한 깊이감이 뛰어난 와인임을 증명해준다.

페어링

음식은 뵈프 부르기뇽과도 잘 어울리며 스테이크와 같이 두꺼운 소고기 요리와도 잘 어울린다. 기름진 부위의 스테이크를 먹거나 후추나 레드 와인을 줄인 소스를 곁들이면 더 좋은 궁합을 보인다.

서비스

음용 온도는 18도 정도로 즐기는 것이 좋고 5년 이내로 소비하는 것을 권장한다.

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

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