

본 로마네 '레 비올레뜨'

Christian Clerget Vosne Roman e 'Les Violettes'



순수한 내추럴을 추구하는 크리스티앙 클레르제

#크리스티앙클레르제 #부르고뉴 #피노누아 #레드와인 #본로마네

브랜드 [크리스티앙 클레르제 \(Christian Clerget\)크](#)지역 프랑스 > 부르고뉴 > [코뜨 드 누](#) > [본 로마네](#)품 종 [피노 누아 \(Pinot Noir\)](#)

등급 AOC Vosne-Roman e (Villages)

종 류 레드 와인 용 량 750ml

당 도 드라이 알코올 %



품종블렌딩

[피노 누아 \(Pinot Noir\)](#) 100%

노트

중간 깊이의 루비 색상을 띤다. 향에서 촘촘한 밀도로 인한 깊이감이 느껴지며 이름처럼 바이올렛 꽃 향이 주를 이룬다. 붉은 체리와 붉은 자두, 장미잎의 풍미가 신선함을 부여해주고 약간의 가죽과 흙 풍미가 복합미를 형성한다. 입에 와인을 넣고 브리딩을 하는 순간 장미잎과 바이올렛 꽃 향이 입과 비강을 타고 코 전체에 향긋하게 퍼진다. 탄닌은 다소 높은 편이며 중간 플러스 정도의 바디감과 산도가 그 뒤를 탄탄히 받쳐주고 있다. 적당히 길게 이어지는 랭스 속에서 와인은 계속해서 변화하여 즐거움을 선사해준다. 본-로마네 마을의 전형을 담아내어 보여주는 와인이다.

페어링

음식은 화이트 와인으로 조리한 소고기 스투인 블랑께뜨 드 보와 같은 다소 섬세한 요리와도 잘 어울린다. 크림 리조또나 파스타 종류와도 잘 어울린다.

서비스

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

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

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