

끌로 세르또

Eric Morgat Clos Sertaux



슈낭 블랑의 그랑 크뤼를 꿈꾸다

#에릭모르가 #슈낭블랑 #그랑크뤼 #사브니에르

브랜드	에릭 모르가(Eric Morgat)		
지역	프랑스 > 루아르 벨리 > 앙주-소뮈르 > 사브니에르		
품종	슈낭 블랑 (Chenin Blanc)		
등급	AOC Savenni res		
종류	화이트 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	%

 품종블렌딩[슈낭 블랑 \(Chenin Blanc\)](#) 100% 테루아

1 헥타르의 이 작은 밭에서는 이 뛰어난 와인을 연간 단 1,000병 밖에 만들지 않는다. 완전히 버려진 밭을 에릭 모르가(Eric Morgat)가 새로이 조성한 '끌로 세르또(Clos Sertaux)' 구획으로 절대적으로 강도가 강한 와인이 탄생한다. 루아르 강은 빛을 반사시키며 기후를 온화하게 만드는 효과가 있고 가파른 남동향 경사와 함께 사암이 포함된 편암 토양은 또한 각자의 역할을 한다. 이러한 지형적인 요건들이 모여 슈낭이 다른 곳과는 달리 최고의 품질로 자랄 수 있게 만들어준다. 아주 오래 전, 나폴레옹 시대에 토지등록부에 사용되던 본래의 이름인 '끌로 세르또'를 주의깊은 연구를 통해 찾아내었다.

재배

유기농 방식으로 재배(인증기관 : CERTIPAQ)

노트

2015년에 처음으로 론칭 한 퀴베로 굉장히 희귀한 와인이다! 2018년 2월 22일, 에릭 모르가는 끌로 세르또를 출시하며 《올해 새로운 퀴베 ‘끌로 세르또’를 출시한다. 이 와인은 전세계 최고의 슈낭 와인이다.》라며 흥분을 감추지 못했다. 첫 탄생부터 미네랄과 과실, 꽃과 향신료 풍미로 복합미의 정점에서 시작한 와인이다. 배와 마르멜로, 파인애플, 서양 자두 껍질, 베르가모트(bergamote), 허니서클, 유칼립투스, 헤이즐넛, 씹쓸한 아몬드, 잘린 건초, 사향, 홍차의 복합적인 풍미가 느껴진다. 입에서는 쏟아지는 미네랄리티와 함께 마지막을 장식하는 짹짹함을 주며 의심의 여지 없이 그랑 크뤼로 여겨지는 와인이다.

페어링

가자미 구이와 페놀(회향), 구운 바닷가재 요리

서비스

10-20년은 거뜰히 숙성하는 와인이며 2016년 빈티지를 지금(2021년)에 테이스팅해보면 그 숙성 잠재력이 얼마나 뛰어난 지 알 수 있게 된다. 디캔터 브리딩 2-4시간을 권장한다. 음용 온도는 다소 높은 14°C를 권장한다.

어워드

Gault & Millau 16.5/20 (2016)

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

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