



‘가라지 와인의 선두주자! 괴짜 천재 뛰노방의 와인’

배드 보이 골드

Bad Boy Gold

지역	프랑스 > 랑그독 루씨옹 > 꼬뜨 뒤 루씨옹 빌라쥬		
포도품종	그르나슈 60% 시라 30% 까리냥 10%		
알코올	15.5%	용량	750ml
등급	Vin de France	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	숙성미가 느껴지는 적갈색의 레드 컬러로 검은 과일의 향과 스파이시한 향신료 향이 조화롭다. 실크를 연상시키는 부드러운 질감과 탄닌감이 돋보이는 와인이다.		



제품설명



특별히 뛰어난 빈티지에만 한정적으로 생산되는 와인으로 2000년부터 뛰노방과 장 로저 갈베가 합작하여 설립한 도멘 뤼노방-갈베가 소유한 최상급 구획을 선정하여 완성한 와인이다. 포도나무 평균수령은 약 40년이며, 약 18개월 큰 나무통에서 숙성 후 출시한다.

와이너리



1989년, 뤼노방의 와인메이커 ‘장 뤼크 뤼노방’은 13년 동안 은행원으로 일하다 생페밀리옹 지역 0.6ha의 빈야드를 인수하여 1991 빈티지 샤또 발랑드로를 출시하며 뤼노방 와이너리의 역사를 시작한다. 보르도의 전통적인 양조방식에서 벗어나, 리(Lees)와 함께 숙성하는 부르고뉴 형식의 양조방식을 접목하는 등, 독창적 형태로 만들어내는 그의 보르도 와인들은 ‘가라지 와인’으로 불리며 큰 센세이션을 불러 일으키게 되고, 세계적인 와인 평론가 로버트 파커 또한, ‘관습에서 벗어나 독창적인 방식으로 성공한 고집스런 괴짜이자 천재’라는 의미로써 장 뤼크 뤼노방을 ‘배드 보이(Bad Boy)’라 칭하며 그의 열정과 능력을 극찬하게 된다. 또한 와인메이커의 역량이 강조되는 ‘가라지 와인’ 카테고리인 선두주자로서, 많은 와이너리들의 컨설턴트도 겸임하고 있는 뤼노방은 현재 그랑크뤼 클라쎄 1등급 B에 선정된 ‘샤또 발랑드로’를 비롯, 대중적 브랜드 ‘배드 보이’, 남프랑스 와인 ‘뤼노방 갈베’ 레인지까지 다양한 포트폴리오를 선보이고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤워서 보관하시기 바랍니다.