'가라지 와인의 선두주자! 괴짜 천재 뛰느방의 와인'

뛰느방 깔베 뀌베 꽁스땅스

Thunevin-Calvet Cuvee Constance

지역	프랑스 〉 랑그독 루씨용 〉 꼬뜨 뒤 루씨용 빌라쥬		
포도품종	그르나슈 50% 까리냥 50%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	강렬한 보라빛이 감도는 레드 컬러로 달콤한 블랙 베리, 감초, 허브와 가죽향이 지배적이다. 미디엄 바디와인으로 풍부한 과실향과 부드러운 질감을 가진 와인으로 기분좋은 긴 여운을 느낄 수 있다.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** 5

제품설명

장 뤽 뛰느방과 장 로저 깔베(Jean Roger Calvet)가 2000년 설립한 도멘 뛰느방-깔베에서 선보이는 가장 대중적인 와인 중 하나이다. 2000년 모리(Maury)지역의 검은 편암으로 형성된 재배지를 인수하여 2003 빈티지의 VDP 와인으로 출시하였는데, 현재는 꼬뜨 드 루씨용 빌라지 AOP로 원산지등급을 상향하여 선보이고 있다. 약 4년 정도된 어린 포도나무에서부터 수령이 45년된 포도나무에서 재배한 1ha당 30hl(약 4,000병)로 엄격하게 손수확을 진행하며, 양조 후 필터링과 파이닝을 전혀 진행하지 않고 떼루아의 느낌을 그대로 살린 와인이다. 로버트 파커 포인트 88~90점을 득하고 있다.

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