'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.

와이너리

1989년, 뛰느방의 와인메이커 '장 뤽 뛰느방'은 13년 동안 은행원으로 일하다 쌩떼밀리옹 지역 0.6ha의 빈야드를 인수하여 1991 빈티지 샤또 발랑드로를 출시하며 뛰느방 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 뤽 뛰느방을'배드보이(Bad Boy)'라 칭하며 그의 열정과 능력을 극찬하게 된다. 또한 와인메이커의 역량이 강조되는'가라지 와인' 카테고리의 선두주자로써, 많은 와이너리들의 컨설턴트도 겸임하고 있는 뛰느방은 현재 그랑크뤼 클라쎄 1등급 B에 선정된'샤또 발랑드로'를 비롯, 대중적 브랜드 '배드 보이', 남프랑스 와인 '뛰느방 깔베' 레인지까지 다양한 포트폴리오를 선보이고 있다.

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