



'샤토 그뤼 프리미에 크뤼 모노폴 와인'

샤토 그뤼 누 생 조르쥬 프리미에 크뤼 샤토 그뤼 모노폴

Chateau Gris Nuit Saint Georges Premier Cru Chateau Gris Monopole

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 누		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	12.96%	용량	750ml
등급	부르고뉴 프리미에 크뤼	시음 적정 온도	15-18°C

테이스팅 노트 레드, 검은 과실의 향과 섬세한 꽃향기가 부드럽게 입 안을 채운다. 끝에서 느껴지는 오크 풍미는 풍부한 과실향을 해치지 않을 정도로 완벽한 균형을 이룬다. 입안에서는 부드럽고 풍부하며, 과실 풍미와 섬세한 타닌에서 느껴지는 뛰어난 구조감이 인상적이며, 프레쉬한 피니쉬로 마무리된다.



제품설명



샤토 그뤼가 밭 전체를 소유하고 있는 프리미에 크뤼 모노폴(단일소유) 와인이다. 평균 수령 35-40년의 포도나무에서 손 수확 및 선별 작업이 이루어지며, 온도 조절이 가능한 오크통에서 발효, 16개월 오크 배럴에서 숙성을 진행한다. 새 오크의 비율은 약 35-40%이다.

수상내역



2022빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC 92점 Silver medal
 2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 92점
 2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 90점

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