



‘검은 양 레이블의 반향적 독특함’

르 그랑 누아 GSM

Le Grand Noir GSM

지역	프랑스 > 랑그독 루씨용 > 리무		
포도품종	그르나슈 60% 시라 35% 무흐베드르 5%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	IGP	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	3가지 품종이 조화를 이룬 블렌딩 와인으로, 블랙베리와 자두 그리고 체리의 맛이 난다. 또한 독특한 미네랄과 무흐베드르 포도 품종이 주는 향이 인상적이다.		



제품설명



이 지역에서 처음으로 그르나슈, 쉬라, 무르베드르를 블렌딩한 와인으로 그르나슈 블렌딩으로 더욱 독특하면서도 풍부한 맛을 가진다. 와인을 단독으로 즐기기에도 훌륭할 만큼 그 자체의 맛이 훌륭하다. 로마시대부터 와인이 생산되었던 곳으로, 프랑스에서 가장 오래 된 와인 산지 가운데 한 곳에서 생산되었다.

와이너리



와인 작가인 '로버트 조셉 (Robert Joseph), 와인 컨설턴트이자 샤토 드 라 자우베르띠 (Ch. de la jau bertie)의 소유자인 '휴즈리만 (Hugh Ryman) 와인&스피리츠 디자이너인 케빈샤우 (Kevin shaw)'가 “합리적인 가격과 가치있는 품질”이란 철학을 바탕으로 만들어낸 와인이다.
르 그랑 누아 (Le grand Noir)는 세 사람의 구상 속에 탄생한 5가지 와인을 가진 브랜드로서 남프랑스의 리무 (Limoux)를 중심으로 생산되었으며, 와인에 익숙하지 않은 사람도 쉽게 알 수 있는 맛과 향을 지녔고, 어떤 음식과도 잘 어울리는 까다롭지 않은 와인이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.