



‘샤토 하야스와 같은 발, 풍미가 뛰어나 화려한 스타일을 보여주는 장인정신을 보여주는 와인’

로템 뭉니에 사우마 르 뺨디 리브레 담 바흐 루즈

ROTEM & MOUNIER SAOUMA CDP LE PETIT LIVRE d'AM BACH ROUGE

지역	프랑스 > 론 > 샤토뇌프 뒤 파프		
알코올	14.5%	용량	1500ml
시음 적정 온도	13~17℃		
테이스팅 노트	연 평균 300병이라는 매우 극소량만 생산되며, 어떠한 인간의 개입도 없이 lee에서 5년간 숙성한다. 매우 유니크하며 깊고 강렬한 탄닌감, 입 안을 감싸는 듯한 실키한 유질감과 요소요소의 완벽한 밸런스가 돋보이는 와인이다.		
페어링 TIP	육류/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



매년 앙포레(Amphorae) 라고 불리는 레인지를 위해 선별된 크뤼에서 암포라(그리스 로마시대에 사용하던 목이 좁은 항아리)에 전통적인 방법으로 와인을 숙성한다. 와인은 약 1년 동안 아무런 처치나 첨가물 없이 오로지 자연의 힘으로만 암포라에서 숙성되며, 그로 인해 오크 숙성보다 포도 본연의 아로마와 함께 순하고 부드러운 맛을 보인다.

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