



‘독보적인 섬세함과 파워풀함, 도멘 뒤 파비용 모노폴’

도멘 뒤 파비용 꼬르똥 그랑 크뤼 끌로 데 마레쇼드

Domaine du Pavillon Corton Grand Cru Clos Des Mar chaudes

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 코뜨 드 본		
포도품종	피노 누아 100%		
용량	750ml		
등급	그랑 크뤼	시음 적정 온도	15~16℃
테이스팅 노트	향에서는 라즈베리와 바닐라, 토스티한 노트들이 느껴지며, 입에서는 매우 둥글고 리치하고 파워풀한 풍미들이 느껴진다. 풍부함과 견고함이 멋진 조화를 보여주는 와인으로, 바디감과 피니쉬도 상당히 인상적이다.		



제품설명



‘마레쇼드’는 고대 프랑스어로 ‘습지’를 의미한다. 알록스 꼬르똥의 하부지역은 로브(Lauve) 강의 수원에 가깝게 위치해 있어 실제로 습지에 가까운 지역이었으며, 이 곳을 포도 재배에 적합한 토양으로 만들기 위해 많은 배수 작업이 이루어 졌다.

끌로 데 마레쇼드는 도멘 뒤 파비용이 소유한 모노폴 비야드로, 같은 2헥타르 면적의 비야드에서 그랑 크뤼와 프리미에 크뤼 2개 아펠라시옹을 보여준다는 점에서 매우 특이한 경우이다.

끌로 데 마레쇼드 비야드는 남동향을 바라보고 있으며, 부분적으로 경사면에 위치하고 있다는 지리적 특성으로 인해 포도가 빨리 익는 경향이 있으며, 꼬르똥 언덕에서 가장 화창한 날씨가 나타나는 것이 특징적이다. 손 수확 후, 온도 조절 오크 탱크에서 3~4주 발효 및 침유평정을 거치며 오크 배럴에서 최대 18개월 숙성 (뉴 오크 40~50% 사용)된다.

수상내역



2022빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC 95점 Gold medal
2019빈티지 버그하운드 Burghound.com 93점 93/100 - SWEET SPOT WINE
2019빈티지 디켄터 Decanter 92점

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