'부르고뉴 피노의 꽃, 꼬뜨 드 뉘 핵심 산지, 에세조 그랑 크뤼'

도멘 뒤 끌로 프랑땡 에세조 그랑 크뤼

Domaine du Clos Frantin Echezeaux Grand Cru

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	그랑 크뤼	시음 적정 온도	16-17℃
테이스팅 노트	최상의 떼루아에서 생산되는 뛰어난 와인의 전형을 보여준다. 붉은 과실과 자두, 꽃 등의 복합적인 향이 섬세한 향신료향과 함께 어우러진다. 오랜 숙성 후에는 가죽과 덤불과 같은 향도 느낄 수 있다. 입 안에서는 부드러운 타닌과 훌륭한 구조감, 밸런스가 인상적인 와인으로 긴 피니쉬가 이어진다.		

	DRY				SWEET
당도	**1**	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	**1**	2	3	4	5

제품설명

도멘 끌로 뒤 프랑땡의 에세조는 레 샹 트라베르상(Les Champs Traversins) 구획에서 재배된 포도를 사용한다. 이 곳은 약 300m 높이의 동향 경사면 빈야드로, 모래와 자갈의 비중이 높아 프레쉬하고 우아한 스타일의 와인이 생산된다. 평균 수령 35-40년의 포도나무로 구성되어 있으며, 손 수확 후 온도 조절이 가능한 오크 통에서 발효, 이후 오크 배럴에서 16-18개월 동안 숙성을 진행한다. (뉴 오크 비율 40-50%)

수상내역

2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 96점
2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 92점
2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점

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