



‘도멘 뒤 파비용의 경쟁력있는 프리미에 크뤼 모노폴 와인’

도멘 뒤 파비용 알록스 꼬르똥 프리미에 크뤼 끌로 데 마레쇼드 모노폴

Domaine du Pavillon Aloxe Corton 1er Cru Clos des Mar chaudes Monopole

지역	프랑스 > 꼬뜨 드 뉘 > 예세쵸		
용량	750ml		
등급	프리미에 크뤼	시음 적정 온도	15-17℃
테이스팅 노트	체리, 라즈베리, 블랙베리와 같은 과실향에 부드러운 향신료 향이 더해져 고급스럽고 강렬한 향이 느껴지며, 시간에 따라 티, 코코아와 같은 향도 느낄 수 있다. 부드러운 타닌의 구조감과 벨벳과 같은 타닌의 기분 좋은 텍스처가 인상적인 와인이다. 피니쉬가 놀라우리만치 길며, 첫 향에서 느껴지는 풍미가 지속된다.		
페어링 TIP	붉은육류/채소(샐러드)/부드러운 치즈/단단한 치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)		



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 빈야드로, 같은 2헥타르 면적의 빈야드에서그랑 크뤼와 프리미에 크뤼 2개 아펠라시옹을 보여준다는 점에서 매우 특이한 경우이다.

끌로 데 마레쇼드 빈야드는 남동향을 바라보고 있으며, 부분적으로 경사면에 위치하고 있다는 지리적 특성으로 인해 포도가 빨리 익는 경향이 있으며, 꼬르똥 언덕에서 가장 화창한 날씨가 나타나는 것이 특징적이다. 프리미에 크뤼가 생산되는 구역은 빈야드의 하부에 위치하며, 상부보다 토양의 점토 비중이 더 적으며 토양층이 더욱 두터운 것이 특징적이다.

손 수확 후, 온도 조절이 가능한 오크 통에서 발효 과정을 거친다. 그 후 오크 배럴에서 14~16개월 숙성된다. (뉴 오크 비율: 25~35%)

수상내역



2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

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