



‘CDP에서 만나는 가장 섬세하고 아름다운 와인’

로템 뫼니에 사우마 옴니아

ROTEM & MOUNIER SAOUMA CDP OMNIA

지역	프랑스 > 론 > 샤또뇌프 뒤 빠쁘		
포도품종	그르나슈 쉬라 무드베드르		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	은은한 레드 색. 붉은 체리, 자두와 같은 붉은 과실향이 지배적이다. 꽃과 같은 향수 향도 나타난다. 진한 과실이 힘있게 펼쳐진다. 미네랄 감이 적절하게 표현되어있다. 몇 년 정도는 숙성이 필요한 CDP 레드 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/붉은살생선/흰살생선/부드러운치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



Omnia는 라틴어로 모든 것을 의미하며, 샤또뇌프 뒤 파프의 모든 것을 담고자 했다. 여러 품종들의 블렌딩을 통해 만들어낸 옴니아는 가장 전형적인 샤또뇌프 뒤 파프 와인이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.