



‘CDP에서 만나는 가장 섬세하고 아름다운 와인’

로템 뫼니에 사우마 옴니아

ROTEM & MOUNIER SAOUMA CDP OMNIA

지역	프랑스 > 론 > 샤토뇌프 뒤 파프		
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, 샤토뇌프 뒤 파프의 모든 것을 담고자 했다. 여러 품종들의 블렌딩을 통해 만들어낸 옴니아는 가장 전형적인 샤토뇌프 뒤 파프 와인이다.

와이너리



마이크로 네고시앙 와이너리인 루시앙 르 무앙 (Lucien Le Moine)의 소유주이자 부르고뉴 화이트의 강자 꼬쉴 듀리와 함께 뫼르소를 대표하는 생산자인 Saouma 부부가 2014년부터 남부론의 가장 뛰어난 지역인 샤토뇌프 뒤파프에서 와인을 생산하기 시작했다. 자신들의 부르고뉴 와인들과 같이 샤토뇌프 뒤 파프의 와인들도 최대한 자연 친화적인 방식을 통해 와인을 만들고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.