

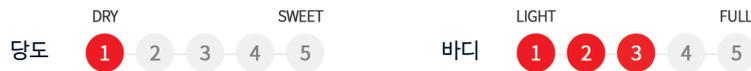


‘이전에 없던 꼬뜨 뒤 론 와인’

로템 뭉니에 사우마 이노피아 블랑

ROTEM & MOUNIER SAOUMA INOPIA BLANC

| | | | |
|---------|---|----------|--------|
| 지역 | 프랑스 > 론 > 꼬뜨 뒤 론 | | |
| 포도품종 | 그르나슈 블랑 부르블랑 클라레트 루산느 | | |
| 알코올 | 14% | 용량 | 750ml |
| 등급 | AOC | 시음 적정 온도 | 10-13℃ |
| 테이스팅 노트 | 열은 금빛. 복숭아와 같은 핵과류. 브리오슈 식빵, 구운 아몬드와 꽃향이 어우러진다. 버건디 화이트에 비교할만한 최상급 꼬뜨 뒤 론 와인이다. 뚜렷한 산도와 좋은 피니쉬까지 겸비하고 있다. | | |
| 페어링 TIP | 흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/부드러운치즈/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스티 외) | | |



제품설명



Inopia는 라틴어로 “결핍”을 의미하며, 포도 생장에 척박한 환경을 가진 Inopia의 떼루아를 반영한다. 부르고뉴 비니피케이션을 접목한 꼬뜨 뒤 론 와인이다.

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