루시엔 르 무앙 뫼르소 프리미에 크뤼 레 고트 도르 블랑

LUCIEN LE MOINE MEURSAULT 1ER CRU LES GOUTTES D'OR BLANC

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
등급	프리미에 크뤼
시음 적정 온도	7-10℃
테이스팅 노트	부드럽고 풍부한 아로마가 퍼져나오는데, 먼저 익은 살구, 구운 식빵, 흰 꽃과 같은 복합적인 과일 향이 느껴진다. 바닐라, 건초, 고운 향신료의 미묘한 뉘앙스도 풍부하다. 크리미하고 부드러운 목넘김을 보여주며 균형감 있는 산도가 마시는 내내 기분좋게 해준다.
페어링 TIP	익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소/익힌채소/부드러운치즈/훈제염장음식

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

포도를 직접 재배하지는 않지만, 엄선한 협력사들의 선별된 포도를 직접 구입하여 오너이자 와인메이커인 사우마 부부의 손에 의해 직접 만들어지는 와인으로, 매 해 극소량만 생산되며 과감한 오크사용으로 풍미를 극대화 한 것이 특징이다. 버그하운드, 스테판 텐저 등의 유슈의 부르고뉴 평론지 및 평론가는 물론이고 로버트 파커 등 전 세계적인 와인 평론가로부터 극찬을 받은 이후 매니아들에 의해 끊임없이 수요가 증가하는 와인이다.

와이너리

부르고뉴의 대표적인 마이크로 메종으로 불리는 루시엔 르 무앙은 무니르 사우마(Mounir Saouma)와 로템 사우마(Rotem Saouma)에 의해 1999년에 설립된 와이너리이다.

Munier Saouma는 수도회에서 일하면서 와인 양조에 관심을 가지게 되어 양조를 배우고 부르고뉴에서 일하며 경력을 쌓았으며, 아내인 Rotem Saouma는 치즈를 만드는 가문 출신으로 부르고뉴와 캘리포니아에서 양조 경험을 쌓던 중 무니르 사우마를 만나 결혼하고, 본(Beaune)에 본거지를 둔 두 사람만의 메종을 설립하게 되었다. 'Lucien Le Moine'은 Munier Saouma의 이름 Nounir가 Light이라는 뜻으로, 프랑스어로 바꿨을 때 Lucien이며, Le Moine은 수도사라는 뜻으로 Munier Saouma가 수도원에서 처음 와인을 경험 한 것을 기리기 위해 명명되었다. 부르고뉴 전역의 프리미에 크뤼, 그랑 크뤼에서 생산된 포도로 와인을 만드는데, 하나의 크뤼에서 1-3배럴의 와인만을 생산하여 극소량만 한정생산하는 메종으로, 구입한 포도의 특성을 파악하여 젖산발효와 오크숙성을 진행한다. 양조에 있어서 모든 과정은 사우마 부부의 수작업으로 직접 진행되며, 각각의 모든 병들이 완벽하기를 바라기 때문에 소량생산과 수작업만을 고집하고 있다. 특히 신묘함에 가까운 오크의 특성을 잘 살리는 생산자로 알려져 있는데, 오크 배럴 메이킹의 장인이 만든 100% 프렌치 오크를 사용하는 것으로 유명하다.

이러한 정성으로 2020년 Wine & Spirits가 선정한 올해의 와이너리에 선정되기도 하였으며, 현재는 독자적으로 포도를 재배하고 생산하겠다는 최종 목표에 조금 더 접근하여, 론 지역에 로템 뮈니에 사우마(Rotem & Munier Saouma) 와이너리를 설립하고, 극히 소량 생산되는 희귀한 CDP 와인도 생산하고 있다.

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