



‘생떼밀리옹 장인의 손길이 더해진 루시옹의 고급 주정강화 와인’

튀느방 깔베 모리 뱅 두 나투렐 2015

Thunevin Calvet Maruy Vin Doux Naturel

지역	프랑스 > 루시옹		
포도품종	그르나슈 누아 100%		
알코올	16%	용량	750ml
등급	Maury AOP	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	잘 익은 블랙베리, 블랙커런트, 자두잼 같은 농축된 과일 아로마가 강하게 피어오른다. 이어지는 향에서는 다크 초콜릿, 에스프레소, 감초, 가족, 토스트한 견과류의 깊고 따뜻한 노트가 나타나며, 시간이 지나면서 건포도, 무화과, 말린 자두 등 숙성된 단 과일의 풍미가 점차 드러난다. 입 안에서는 부드럽고 농밀한 질감과 함께 당도와 산도의 균형이 뛰어나 과하지 않고 세련된 단맛을 선사하며, 은은한 스파이시함과 미네랄 터치, 그리고 달콤 쌉쌀한 긴 피니시가 입안에 오래 남는다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



2000년 프랑스 루시옹(Roussillon)을 방문한 장-뤽 튀느방은 이 지역의 뛰어난 테루아에 매료되어 현지 와인 생산자인 장-로제 깔베를 만나게 된다. 두 사람은 함께 몇 헥타르의 포도밭을 구입하고, 검은 슬레이트 토양이 특징인 모리(Maury) 지역에 도멘 튀네뱅-칼베(Domaine Thunevin-Calvet)를 설립한다. 첫 빈티지는 2001년에 생산되었으며, 생떼밀리옹의 섬세한 양조 철학이 접목된 Vin doux naturel (주정강화 와인) 스타일로 평가받는다. 포도 발효 중간에 알코올을 첨가하여 발효를 멈춤으로써 자연 당분을 보존하고, 이후 약 3주간 추가적인 알코올 침용을 거쳐 깊고 진한 구조감을 만들어낸다. 이후 수년간의 오크배럴 숙성을 통해 풍부한 복합미와 숙성의 깊이를 지닌 와인으로 완성된다.

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