



‘생떼밀리옹 장인의 손길이 더해진 루시옹의 고급 주정강화 와인’

뛰노방 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, 가죽, 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 뒤편방은 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 도메인 뒤편방-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.

와이너리



1989년, 뒤편방의 와인메이커 ‘장-뤽 뒤편방’은 13년 동안 은행원으로 일하다 생떼밀리옹 지역 0.6ha의 빈야드를 인수하여 1991 빈티지 샤또 발랑드로를 출시하며 뒤편방 와이너리의 역사를 시작한다. 보르도의 전통적인 양조방식에서 벗어나, 리(Lees)와 함께 숙성하는 부르고뉴 형식의 양조방식을 접목하는 등, 독창적 형태로 만들어내는 그의 보르도 와인들은 ‘가라지 와인’으로 불리며 큰 센세이션을 불러 일으키게 되고, 세계적인 와인 평론가 로버트 파커 또한, ‘관습에서 벗어나 독창적인 방식으로 성공한 고집스런 과짜이자 천재’라는 의미로써 장-뤽 뒤편방을 ‘배드보이(Bad Boy)’라 칭하며 그의 열정과 능력을 극찬하게 된다. 또한 와인메이커의 역량이 강조되는 ‘가라지 와인’ 카테고리인 선두주자로서, 많은 와이너리들의 컨설턴트도 겸임하고 있는 뒤편방은 현재 그랑크뤼 클라쎄 1등급 B에 선정된 ‘샤또 발랑드로’를 비롯, 대중적 브랜드 ‘배드 보이’, 남프랑스 와인 ‘뛰노방 깔베’ 레인지까지 다양한 포트폴리오를 선보이고 있다.

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