



‘생떼밀리옹 장인의 손길이 더해진 루시옹의 고급 주정강화 와인’

뛰노방 깔베 모리 뱅 두 나투렐 1998

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	진한 루비에서 토니(Tawny) 톤으로 이어지는 숙성된 색조와 함께 블랙커런트, 체리잼, 프룬 같은 농축된 과일 향에 다크 초콜릿, 에스프레소, 감초, 구운 견과류, 시나몬, 생강빵 등의 복합적인 향신료 아로마가 어우러진다. 입 안에서는 실키하면서도 무게감 있는 질감이 느껴지며, 높은 알코올과 당도를 갖췄음에도 전체적으로 우아하고 균형 잡힌 구조를 보여준다. 마무리는 캐러멜과 건과일, 초콜릿이 어우러진 긴 여운으로 이어지며, 지금도 충분히 아름답지만 장기 숙성으로 더 깊은 복합미를 기대할 수 있는 뛰어난 빈티지이다.		
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 튀노방은 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.