



‘세련된 구조감 미네랄감을 갖춘 생떼밀리옹 그랑 크뤼’

오리진 by 뛰스방 생떼밀리옹 그랑 크뤼

Origine by Thunevin Saint-Emilion Grand Cru

지역	프랑스 > 생떼밀리옹		
포도품종	메를로 90% 카베르네 프랑 10%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	Saint-Emilion Grand Cru	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	와인은 깊고 균형 잡힌 미디엄 바디 구조로, 블랙베리와 레드 체리 등 익은 과일 향이 중심을 이루며, 가죽, 토양, 스파이스 느낌, 그리고 시간이 지날수록 미네랄·석회질의 터치도 느껴진다. 입 안에서는 실키하고 부드러운 질감과 매끄러운 탄닌이 조화를 이루며, 균형 잡힌 산미와 깔끔한 마무리가 특징이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



Origine By Thunevin은 생떼밀리옹 인근의 유기농 재배 와인 생산자가 만든 퀴베로, 장-뤽 튀네뱅이 우안 메를로의 유기농 스타일을 대표하기 위해 선별한 와인이다. 보르도 우안의 정통을 따르는 균형 잡힌 미디엄 바디의 그랑 크뤼 레드로, 진한 과일 풍미와 실키한 탄닌, 미네랄 터치가 편안하게 조화를 이루는 와인이다.

수상내역



2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

와이너리



1989년, 뛰스방의 와인메이커 ‘장 뢰 뛰스방’은 13년 동안 은행원으로 일하다 생떼밀리옹 지역 0.6ha의 빈야드를 인수하여 1991 빈티지 샤도 발랑드로를 출시하며 뛰스방 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 뢰 뛰스방을 ‘배드보이(Bad Boy)’라 칭하며 그의 열정과 능력을 극찬하게 된다. 또한 와인메이커의 역량이 강조되는 ‘가라지 와인’ 카테고리의 선두주자로서, 많은 와이너리들의 컨설턴트도 겸임하고 있는 뛰스방은 현재 그랑크뤼 클라쎄 1등급 B에 선정된 ‘샤도 발랑드로’를 비롯, 대중적 브랜드 ‘배드 보이’, 남프랑스 와인 ‘뛰스방 갈베’ 레인지까지 다양한 포트폴리오를 선보이고 있다.

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