



‘장 퉁뛰느방의 장인 정신이 담긴 클래식한 레드’

클로 바동 뛰느방 생떼밀리옹 그랑 크뤼 클라세

Clos Badon Thunevin Saint-Emilion Grand Cru Classe

지역	프랑스 > 생떼밀리옹		
포도품종	카베르네 프랑 55% 메를로 45%		
알코올	15%	용량	750ml
등급	Saint-Emilion Grand Cru Classe	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	진한 가넷 퍼플 컬러와 함께 제비꽃, 허브밭의 향이 먼저 느껴진다. 이어서 블랙베리 잼, 오븐에 구운 자두, 정향 오일 같은 깊은 풍미가 입 안을 가득 채우며, 스파이스, 다크 초콜릿, 감초의 여운이 길게 남는다. 질감은 실키하고 우아하며, 탄탄한 구조감을 갖춘 풀-바디엄 바디와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



클로 바동 뛰느방은 Jean Luc Thunevin과 Murielle Andraud가 1998년에 인수한 생떼밀리옹의 Grand Cru 포도원으로, 2022년 Saint Emilion Grand Cru Classe로 승격되었다. 와인은 메를로, 카베르네 프랑, 일부 카베르네 소비뇽으로 구성된 전형적인 우안 블렌드이며, 풍부한 산도와 부드러운 탄닌 구조를 갖춘 스타일이 특징이다. 포도밭은 유명한 파비 (C te Pavie) 기슭에 위치하며, 모래와 자갈이 섞인 토양에 30년 이상의 고령 포도가 자라고 있다. 샤또 발랑드로 팀이 동일하게 관리 및 양조를 담당하고 있다.

수상내역



2022빈티지 92점
2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점

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