



‘장 뢰 뛰스방의 장인 정신이 담긴 클래식한 레드’

클로 바동 뛰스방 생떼밀리옹 그랑 크뤼 클라쎌

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 뛰스방은 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. 샤도 발랑드로 팀이 동일하게 관리 및 양조를 담당하고 있다.

수상내역



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

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 괴짜이자 천재’라는 의미로써 장 뢰 뛰스방을 ‘배드보이(Bad Boy)’라 칭하며 그의 열정과 능력을 극찬하게 된다. 또한 와인메이커의 역량이 강조되는 ‘가라지 와인’ 카테고리리의 선두주자로서, 많은 와이너리들의 컨설턴트도 겸임하고 있는 뛰스방은 현재 그랑크뤼 클라쎌 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.