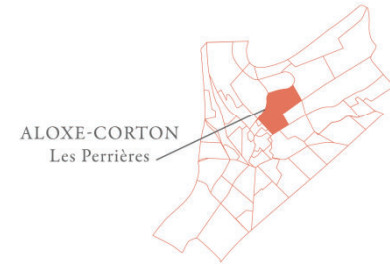


Les Parcellaires de Saulx, Corton Grand Cru "Les Perrières"

레 파셀레르 드 쏘, 꼬르통 그랑 크뤼 "레 페리에르"



생산자 레 파셀레르 드 쏘(Les Parcellaires de Saulx)
품종 피노 누아(Pinot Noir 100%)
등급 AOC 꼬르통 그랑 크뤼(Corton Grand Cru)
생산지 Aloxé-Corton, Bourgogne, 프랑스

BODY ●●●●●●●●●●
 SWEET ●●●●●●●●●●

수상 Decanter – 93점(Vint.2017)

- ▶ 플리마의 이름은 오래된 레 페리에르(Les Perrières)라는 채석장에서 유래 한 것이다.
- ▶ 레 페리에르(Les Perrières) 플리마 남동쪽을 향하는 고도 273m의 Corton 언덕에 위치하며 갈색의 석회암과 붉은 점토질 토양으로 칼륨 함량이 높아 프리미엄 피노 누아 재배지로 적합하다.
- ▶ 레 파셀레르 드 쏘의 각 와인은 하나의 재배자로부터 수확한 포도로만 양조되며, 동일한 올드 프렌치 오크 배럴(1년 사용)에서 최소 18개월 간 숙성 후 병입한다.

- Color 빛나는 다크 루비 컬러
- Aroma 스파이시 노트를 동반한 블랙체리, 블랙베리, 라즈베리 등의 과일 아로마
- Palate 노즈에서 이어지는 농밀한 과일로 인해 파워풀하고 복합미 있는 바디를 구성하고 우아하고도 풍성한 맛을 선사한다.
- Pairing 오븐 혹은 그릴에 조리한 소고기, 야생 사냥 고기(game), 블루 치즈 등
- Serving Temp. 14-16°C