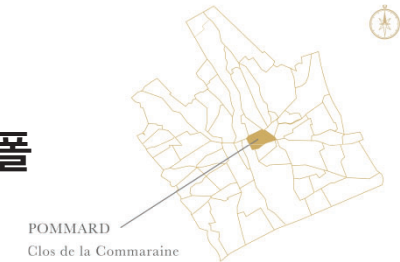


Domaine de la Commaraine, Pommard 1^{er} cru "Clos de la Commaraine" Monopole

도멘 드 라 꼬마렌, 뽀마르 프리미에 크뤼 "끌로 드 라 꼬마렌" 모노폴



생산자 도멘 드 라 꼬마렌(Domaine de la Commaraine)
품종 피노 누아(Pinot Noir 100%)
등급 AOC 뽀마르 프리미에 크뤼(Pommard 1er Cru)
생산지 Pommard, Bourgogne, 프랑스

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

수상 **Decanter – 93점(Vint.2018)**
Wine Advocate – 91-93점(Vint.2018)
Wine Advocate – 93점(Vint.2018)
Jancis Robinson – 17.5점(Vint.2018)

- ▶ '끌로 드 라 꼬마렌' 은 포마르를 대표하는 가장 높은 품질의 프리미에 크뤼 중 하나이다.
- ▶ 토양은 주로 점토-석회암(Clay-Limestone)으로 이루어졌고, 붉은 색을 띠는 산화철 토양이다. 본(Beaune)의 측면, 북쪽 경사면에 위치한 끌로 드 라 꼬마렌은 향이 좋고, 풍성하며, 섬세하고 균형이 잘 잡힌 와인을 생산한다.
- ▶ 3.75ha의 모노폴에서 손 수확한 포도는 프렌치 오크 배럴(뉴 오크 33%)에서 12개월 간 숙성한다.

- Color 선명하고 아름다운 루비 컬러와 가벼운 가넷 색조
- Aroma 신선하고 흰 과일의 아로마로 인해 유쾌한 우아함과 섬세함을 주는 노즈
- Palate 좋은 긴장감을 주는 와인으로 깨끗하고 활기차며, 과하지 않게 입안에 신선함과 풍성함을 유지시켜 주며 꽃의 부케가 오래 지속된다.
- Pairing 라즈베리 소스를 올린 오리 콩피(Confit), 오븐에 조리한 돼지고기 요리 등
- Serving Temp. 14-16°C