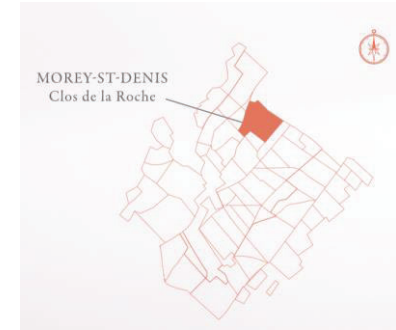


Les Parcellaires de Saulx, Clos de la Roche Grand Cru

레 파셀레르 드 쏘, 끌로 드 라 로슈 그랑 크뤼



생산자 레 파셀레르 드 쏘(Les Parcellaires de Saulx)
품종 피노 누아(Pinot Noir 100%)
등급 AOC 끌로 드 라 로슈 그랑 크뤼
(Clos de la Roche Grand Cru)
생산지 Morey-Saint-Denis, Bourgogne, 프랑스

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

▶ 해발 250~300m의 경사면에 위치하는 끌로 드 라 로슈는 레 라트리시에르-상베르탱(Les Latricières-Chambertin)과 레 콩보뜨(Les Combottes)의 Climats를 연결하고 여러 지역을 포함하는 그랑 크뤼이다. 끌로 드 라 로슈는 모레이-생-드니 지역의 그랑 크뤼 중 더 깊고 단단하며 진지한 스타일로 상베르탱 스타일과 매우 유사하다.

▶ 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 체리, 바이올렛, 부엽토 및 덤불, 송로버섯 및 감초 등의 복합적인 아로마
- Palate 강렬하면서도 부드러운 탄닌이 지속되는 긴 피니쉬의 파인 와인
- Pairing 가메(game), 립 스테이크, 송아지 고기, 로스티드 램, 블루 치즈 등
- Serving Temp. 14-16°C