Chateau Le Gravillot
샤또 르 그라비요

생산자 비뇨블 브뤼노(Vignobles Brunot)
품 종 메를로(Merlot) 100%
등 급 AOC Lalande-de-Pomerol
생산지 보르도(Bordeaux), 프랑스

BODY ●●●●◐
SWEET ●○○○○

수 상 **International Wine Challenge – Gold Medal(Vint.2018)**
Hachette Guide– 1* Star(Vint.2018)

- Vincent BRUNOT이 1998년에 인수
- 약 1.1 헥타르. Isle과 Dordogne의 합류 지점 근처에서 남서쪽으로는 프롱삭 언덕의 보호를 받는 랄랑드 드 포므롤은 대서양의 영향권에 있는 지역이라 덥고 건조한 여름과 온화하고 습한 겨울이 있는 햇볕이 잘 드는 기후의 이점이 있어 포도나무 재배에 매우 적합하다. 특히 Chateau Le Gravillot 빈야드는 유명한 Pomerol crus의 확장된 영역인 Néac 마을의 Libourne 동쪽에 위치. 토양은 주로 자갈로 구성되어 포도의 조기 숙성을 보장하고 매우 풍부한 붉은 과일 향을 동반하는 풀바디 스타일의 와인을 생산한다. 지속가능 농법 적용.
- 스테인레스 스틸 탱크에서 1주간 전통적인 알코올 발효, 2주간의 침용, 2개월 정도 젖산 발효를 진행한다. 숙성 과정은 뉴오크와 1~2회 사용된 오크에서 12개월 동안 진행된다.

· Color 퍼플 레즈 컬러
· Aroma 잘 익은 자두, 과일 케이크, 초콜릿의 강렬한 아로마 이어지는 섬세한 우드 터치
· Palate 좋은 구조감에 풀바디. 실키한 타닌에 뒤따르는 감미로운 잼과 같은 다크 베리 풍미
· Pairing 붉은 육류와 잘 어울리는 스타일로 앙트르-꼬뜨(꽃등심) 등 구운 고기
· Serving Temp. 16-18°C