

Château Tour de Grenet

샤또 뚜르 드 그르네



생산자 비노블 브뤼노(Vignobles Brunot)
품종 메를로(Merlot) 92%, 까베르네 프랑(Cabernet Franc) 8%
등급 AOC Lussac-Saint-Emilion
생산지 보르도(Bordeaux), 프랑스

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 **Gilbert & Gaillard - Gold Medal(Vint.2018)**
Concours de Bordeaux - SILVER Medal(Vint.2018)

- 26 헥타르의 Château Tour de Grenet은 빈야드의 가장 높은 지점에 1850년에 지어진 18미터 높이의 타워에서 이름에서 유래했다.
- 빈야드는 Saint-Emilion에서 북동쪽으로 9km 떨어진 지점에 지역에서 가장 높은 석회암 고원 중 하나에 위치한다. 토양은 점토 및 석회암토로 구성되어 있으며, 포도나무의 평균 수령은 30~40년이다.
- 콘크리트 탱크에서 1주일 동안 전통적인 알코올 발효. 2주간의 침용 과정을 거친 후 말로라틱 발효 진행. 50%는 콘크리트 탱크, 50%는 프렌치 오크 배럴에서 각각 12개월 숙성한다. 병입 후 빈야드 아래 석회암을 파서 만든 250미터 길이의 지하 셀러에서 충분한 안정을 취한 후 출시된다. 15년 정도의 숙성 잠재력을 보여준다.

- Color 짙은 루비 레드
- Aroma 블랙 커런트와 블루 베리의 과일 향이 지배적이고 민트와 스파이시 노트 동반
- Palate 블랙 베리, 후추, 바닐라 오크 플레버가 느껴지는 리치한 구조감.
탁월한 균형감, 파워풀하고 긴 지속력이 특징
- Pairing 양고기, 오리, 로스티드 비프 등 육류와 좋은 페어링
- Serving Temp. 16-18°C