

# Le Triporteur Rouge

## 르 트리포터 루즈



**생산자** 셀리에 드 프린스(Cellier de Princes)  
**품종** 그르나슈(Grenache) 70% - 시라(Syrah), 깔라독(Caladoc), 까리냐(Carignan) 30%  
**등급** IGP Vacluse  
**생산지** 보클뤼즈(Vaucluse), 론(Rhone), 프랑스

BODY ●●●●●  
 SWEET ●●●●●

**수상** 2019 빈티지 : Gilbert & Gaillard - Gold Medal  
 2018 빈티지 : Gilbert & Gaillard - Gold Medal  
 2017 빈티지 : Gilbert & Gaillard - Gold Medal

- 샤토 네프 뒤 빠프(Châteauneuf-du-Pape) 주변의 테루아에 위치하는 실리카 점토.
- 일반적인 IGP 보클뤼즈(Vaucluse) 보다 더 제한된 지역, 예전의 Principauté d'Orange (오랑주 공국) 영토에 속했던 와인 생산지로 유서 깊은 지역에서 생산.
- 줄기를 제거한 후 스테인리스 스틸 탱크에서 6~10일 동안 26~28°C 온도에서 발효과정을 진행한다. 파워풀한 타닌을 라운드하고 부드럽게 하기 위해 콘크리트 탱크에서 9개월간 숙성, 추가로 병숙성 3개월 후 출시한다.

- Color 보라색 반사톤의 체리 레드
- Aroma 체리와 블랙커런트와 같은 강렬한 과일 아로마
- Palate 톡 쏘는 붉은 열매의 느낌을 동반하는 부드럽고 과실 향이 풍부한 와인
- Pairing 샤키투리, 구운 고기 포함 대부분의 메뉴와 잘 어울리는 대표적인 비스트로 와인
- Serving Temp. 14-16°C