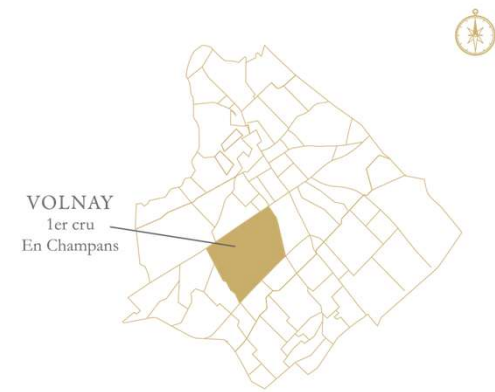


Domaine de la Commaraine, Volnay 1er Cru En Champans

도멘 드 라 꼬마렌, 볼네 프리미에 크뤼 앙 샹팡



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

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

- '샹팡(Champans)'이라는 이름은 'Champ(들판)'과 'Pente(경사)'의 합성어에서 유래했다. 완만한 경사면 중턱에 위치한 이 포도밭은, 이름 그대로 들판과 경사면이 맞닿은 지형적 특징을 반영하고 있다.
- 경사면의 상부는 석회질 비율이 높은 옅은 갈색 토양, 하부는 점토가 많은 붉은빛 갈색 토양으로 구성되어 있다. 이 남/남동향의 포도밭은 햇살이 풍부해 볼네이 특유의 부드러움과 섬세한 향의 균형감을 완성한다.
- 올드 프렌치 오크 배럴(1회 사용)에서 최소 12-15개월 간 숙성 후 병입된다.

- Color 가넷 빛이 감도는 루비 레드
- Aroma 레드 커런트, 우아하게 피어나는 장미, 작약의 정제된 향
- Palate 농축도와 복합미가 섬세하게 표현되며, 스파이스와 붉은 과일의 향이 어우러져 긴 여운의 복합적인 피니쉬가 섬세하게 이어지는 와인
- Pairing 오리 가슴살, 송아지 요리, 버섯이나 트러플을 곁들인 파스타, 크림이한 치즈
- Serving Temp. 14 - 16°C