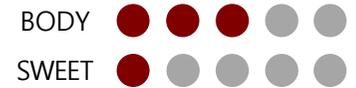
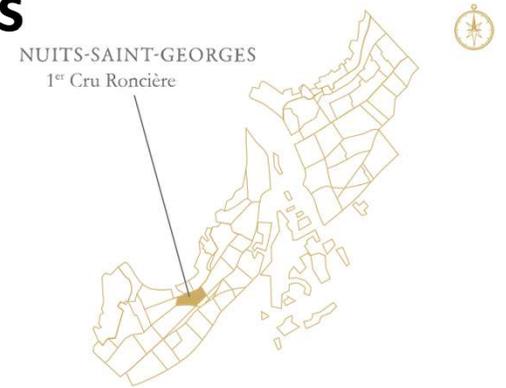


Domaine de la Commaraine, Nuits Saint Georges

1er cru "Roncière"

도멘 드 라 꼬마렌, 뉘 생 조르쥬 프리미에 크뤼 "롱시에르"



생산자 도멘 드 라 꼬마렌(Domaine de la Commaraine)
품종 피노 누아(Pinot Noir 100%)
등급 AOC 뉘-생-조르쥬 프리미에 크뤼 (Nuits-St.-Georges 1er Cru)
생산지 Nuits-St.-Georges, Bourgogne, 프랑스

- 뉘 생 조르쥬의 남쪽에 위치한 "롱시에르" 끌리마는 빈야드로 개간되기전 무성한 초목들과 함께 자리를 차지하고있던 가시덤불 나무(Roncière, 프랑스어) 에서 이름을 따왔다.
- 롱시에르(Roncière)의 끌리마는 이상적인 남동쪽향 산비탈에 위치하며, 척박하고 돌이 많은 점토 석회암 기반의 토양이다. 최적의 끌리마 "롱시에르 " 는 아름다운 탄닌의 구조감에 적절한 힘과 섬세함을 더해 클래식한 프리미엄 와인을 생산한다.
- 프렌치 오크에서 12 - 15개월간 배럴 숙성과정을 거친다.
- 10년 이상의 숙성 잠재력을 보여준다.

- Color 깊고 선명한 루비 레드
- Aroma 잘 익은 검은 과실향과 산딸기 등의 곱고 향기로운 아로마
- Palate 블랙 베리와 블랙 커런트의 풍미가 느껴진다. 기분좋은 미네랄과 파워풀한 구조감이 돋보이며 조밀한 탄닌과 스파이시한 피니쉬가 매력적
- Pairing 육류 요리, 그레이비 소스가 곁들여진 로스트 비프, 양갈비 스테이크 등
- Serving Temp. 14 - 16°C