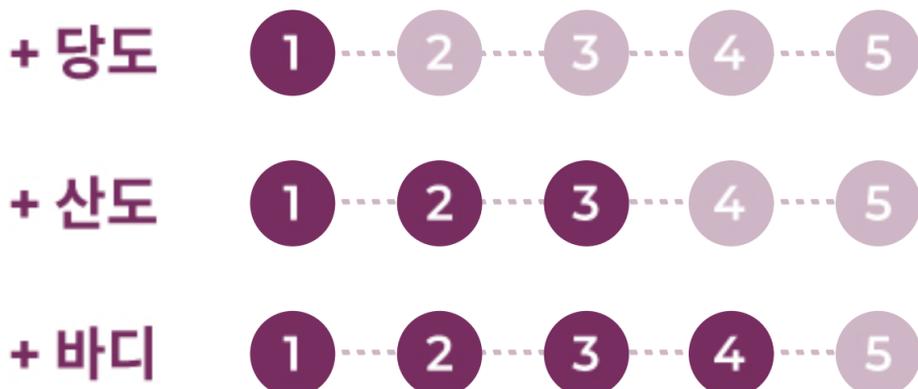




Louis Jadot Clos de la Roche Grand Cru

루이자도 끌로 드 라 로쉬 그랑크뤼

200년 가까운 역사에 부르고뉴 전역에서 와인을 빚어온 노하우를 지닌 부르고뉴 와인의 대표주자



Point

- 쥬브레 샹베르탱에 인접한 모레 생 드니 그랑크뤼
- 2022 RP (90-92)
- 와인서빙 추천온도 16~17도, 20년 이상 숙성가능

Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	피노 누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	레드 와인 소스를 가미한 붉은 육류요리, 마리네이트 하거나 구워낸 야생 육류요리나 풍미가 너무 진하지 않은 치즈

Information

매우 짙은 붉은 색을 띠고 있으며 잘 익은 과일의 풍부하고 진한 향, 깊은 맛과 다소 강인한 느낌의 구조를 가진 풀 바디 스타일이다. 긴 여운과 산미를 지녀 장기숙성이 가능한 것을 알 수 있다. 18~20개월 오크 배럴에서 숙성했으며 수확연도로부터 15~20년 거뜬히 더 두고 숙성할 수 있는 힘을 지닌 와인이다.

Tip | ‘끌로 드 라 로쉬’는 꼬뜨 드 뉘의 모레 생드니 마을에 위치한 4개의 그랑 크뤼 중 한 곳이다. (끌로 생드니, 끌로 데 랑브레, 끌로 드 따르) 그 중에서도 북쪽 쥐브리 샹베르탱의 그랑 크뤼 밭들과 경계를 두고 맞닿아 있으며 동쪽을 향하고 있다.