



Abbotts & Delaunay Minervois

애봇 앤 델로네 미네부아

랑그독에서도 뛰어난 와인을 만들 수 있다는 것을 증명해낸 애봇 앤 델로네



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Point

- 랑그독 스타 와인메이커 Laurent Delaunay의 프리미엄 남불 와인
- 최고의 와인을 양조할 수 있는 첨단 장비를 갖춘 와이너리

Type

레드 와인

Country / Winery

프랑스 > 남프랑스 / 애봇&델로네

Grape Variety

그르나슈, 시라

Capacity

750ml

Food Matching

그릴에 구운 야생동물 고기, 가금류 요리

Information

매우 강렬한 검은 색을 띠고 이고 바이올렛과 같은 꽃 향기를 가지고 있으며 흰 후추, 검은 올리브, 후무스, 담배 등의 캐릭터가 느껴진다. 풍부한 풀바디의 질감을 가지고 있으며 부드러우면서도 지속적인 탄닌이 느껴지는 와인이다. 과일 잼같은 풍미를 가지고 있기도 하며 구워낸 듯한 풍미가 끝에 살짝 느껴진다.

Tip

| 손으로 수확한 포도를 탱크로 즉시 옮겨 으깨거나 펌핑을 하지 않고 양조한다. 적어도 15일간 마세레이션을 진행한 뒤에 압착한다. 발효한 와인의 40%는 오크배럴(그 중 20%는 새오크통)에서 60%는 스테인레스 스틸 탱크에서 숙성한 뒤 출시 한다.