

Domaine des Petits Champs Lins, Beaune Rouge

도멘 데 뷔띠 샹 령, 본 루즈

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Domaine des Petits Champs Lins	France, Bourgogne, Cote de Beaune	Dry Red	Pinot Noir	2024
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	15° - 16°C			

Winery & Wine

‘도멘 데 뷔띠 샹 령’은 뫼르소에 위치한 9헥타르 규모의 가족 소유 와인 도멘입니다. 뫼르소의 도멘 디안 르베(Domaine Diane Levez)와 로슈포의 도멘 장 뤼크 푸크랑(Domaine Jean Luc Fouquerand)이 결혼으로 합병하여 탄생했습니다. 두 도멘은 거의 200년 동안 부르고뉴에서 고급 와인을 생산해 온 유서깊은 경험을 보유하고 있습니다. 장 뤼크 푸크랑과 디안 푸크랑의 20대 두 딸, 빅(Vick)과 클레망틴(Clémentine)이 가업을 잇고 있으며, 전통 방식과 최첨단 와인 양조 기술을 결합하여 전통과 현대의 조화를 구현하고 있습니다. 이 도멘은 뫼르소, 볼네(Volnay), 코르통(Corton), 사비니-레-본(Savigny-lès-Beaune), 생 또뱅(Saint Aubin), 샤사뉴 몽라셰(Chassagne Montrachet) 등 명망 높은 지역의 와인을 생산합니다.

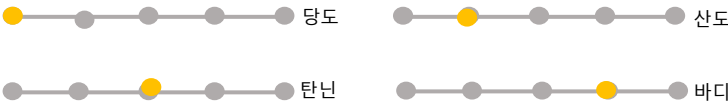
‘부르고뉴 피노 누아 본연의 우아함을 표현하는 빈티지’

Vinification

친환경 방식으로 재배한 포도를 손수확하여 완전히 제경한 후 부드럽게 파쇄하여 최신 온도조절 탱크에서 발효합니다. 피노 누아 고유의 섬세한 라즈베리, 체리 같은 붉은 과실 향이 파괴되지 않고 신선하게 보존합니다. 12-15개월 프렌치 오크통에서 숙성하였습니다. 새 오크통의 비율은 15~20% 나머지는 1~3년 오크통을 사용합니다. 2024 빈티지는 한마디로 "인내로 얻어낸 전통적이고 클래식한 빈티지"로 평가됩니다. 혹독했던 날씨를 극복하고 묵직함보다는 산뜻한 생동감이 돋보이는 전통적인 부르고뉴 와인이 생산되었습니다.

Tasting Note

깊은 가넷, 루비 색상을 띕니다. 체리, 라즈베리와 같은 잘 익은 붉은 과실 향이 풍부하게 피어나며, 미세한 스파이스와 은은한 흙 내음이 복합미를 더합니다. 입안에서는 탄탄한 구조감 속에 풍부한 타닌이 부드럽고 둥글게 다듬어져 있으며, 기분 좋은 산도와 미네랄이 긴 여운을 남깁니다. 2024 빈티지는 우아함과 순수함, 그리고 섬세한 긴장감이 특징입니다. 마시기 약 1시간 전에 개봉한 후 다시 마개를 닫아 두면 향이 더욱 풍부하게 열립니다. 지금 마셔도 충분히 매력적이지만, 향후 5~8년 정도 추가 숙성을 통해 더욱 복합적이고 조화로운 모습을 보여줄 것으로 기대됩니다.



Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

Food Fairing

훈제 오리고기, 닭고기, 육전, 훈제 연어, 참치 타다키, 브리, 까망 베르 치즈

