

Clos Rousseley Canaille Gamay

끌로 루슬리 까나이유 가메

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Domaine Clos Rousseley	France, Lore, Touraine	Dry Red	Gamay	2020
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
12.5%	16°- 17°C		Organic	Vivino: 3.9

Winery & Wine

끌로 루슬리, '자연과 시간이 와인을 만드는 유기농 와이너리'

프랑스 루아르의 가족 경영 와이너리로 4대 와인메이커 뱅상 루슬리는 8헥타르의 포도밭을 모두 유기농/바이오다이나믹으로 전환하여 2007년 인증을 받았습니다. 자연적인 생물적 다양성을 존중하는 재배법, 손수확, 자연 발효로 훨씬 나은 와인이 만들어진다는 것을 증명하였습니다. 포도밭 아래에 있는 양조장은 250년 전에 만들어진 석회암 지하 동굴로 연간 온도의 변화가 거의 없어 자연적인 느린 양조를 하는데 천혜의 조건을 제공하고 있습니다.

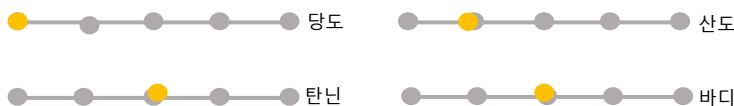
'가메 다움이 무엇인지를 보여주는 '까나이유(귀여운 악동)'라는 이름의 루아르 가메 와인' '어린 시절로 돌아가고 싶을 땐 이 와인', '즐겁고 유쾌한 시간을 약속하는 파티 와인'

Vinification

평균 수령 40년의 포도밭에서 자란 가메를 손수확하며, 수확량의 일부는 보졸레 와인처럼 탄산가스침용 방법(포도 송이 전체를 탱크에 넣고 탄산가스를 주입)으로 발효하여 붉은 과일의 향이 풍부한 와인을 만들게되며, 나머지는 전통적인 발효를 거치게 합니다. 스테인레스 스틸 탱크에서 숙성하며 여과를 하지 않고 병입합니다. 병입 시 최소한의 이산화황을 사용하는 자연주의 저간섭 와인입니다.

Tasting Note

루비빛이 감도는 자주색 와인으로 딸기, 잘 익은 체리와 같은 붉은 과일의 향이 풍부하며 뒤이어 개성있는 향들이 올라옵니다. 입안에서는 부드럽고 매끄러운 타닌, 붉은 과일과 생강빵과 같은 풍부한 풍미가 입안을 가득 채웁니다.



Analysis

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

Food Pairing

뷔페, 샐러드, 치킨, 치즈

