

Domaine des Petits Champs Lins, Meursault 'Les Tillets'

도멘 데 뷔띠 샹 령, 뫼르소 '레 띠예'

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Domaine des Petits Champs Lins	France, Bourgogne, Meursault	Dry White	Chardonnay	2024
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	10° - 12°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 뢰 푸크랑(Domaine Jean Luc Fouquerand)이 결혼으로 합병하여 탄생했습니다. 두 도멘은 거의 200년 동안 부르고뉴에서 고급 와인을 생산해 온 유서깊은 경험을 보유하고 있습니다. 장 뢰 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), 코르똥(Corton), 사비니-레-본(Savigny-lès-Beaune), 생 또뱅(Saint Aubin), 샤사뉴 몽라셰(Chassagne Montrachet) 등 명망 높은 지역의 와인을 생산합니다.

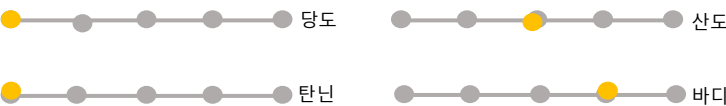
'숙성 잠재력과 균형감이 뛰어난 프리미엄 화이트 와인'

Vinification

레 띠예(Les Tillets)는 뫼르소 마을 뒤편, 해발 약 350m의 높은 경사면에 위치한 유명한 리외-디(Lieu-dit, 지정 단일밭)로 석회암 토양에 포도나무의 평균 수령은 30년 이상입니다. 자연효모만을 사용하여 발효하며, 12개월 동안 오크통에 숙성합니다. (30% 새 오크통, 70%는 한번에서 세번 사용한 오크통)

Tasting Note

섬세한 흰 꽃 향, 상큼한 시트러스(레몬, 청사과), 복숭아 향이 주를 이루며, 잘 녹아든 오크 숙성 향과 특유의 부싯돌 같은 미네랄리티(광물 느낌)가 핵심입니다. 뫼르소 특유의 부드럽고 버터리한 질감(구운 브리오슈, 견과류 풍미)이 느껴지면서도, 고지대 포도밭 특유의 짹하고 날카로운 산도가 와인의 신선함을 길게 유지해 줍니다. 장기 숙성 잠재력이 뛰어난 와인입니다.



Analysis

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

Food Fairing

크림소스를 곁들인 생선요리, 랍스터, 로스트치킨, 버섯 리조토

