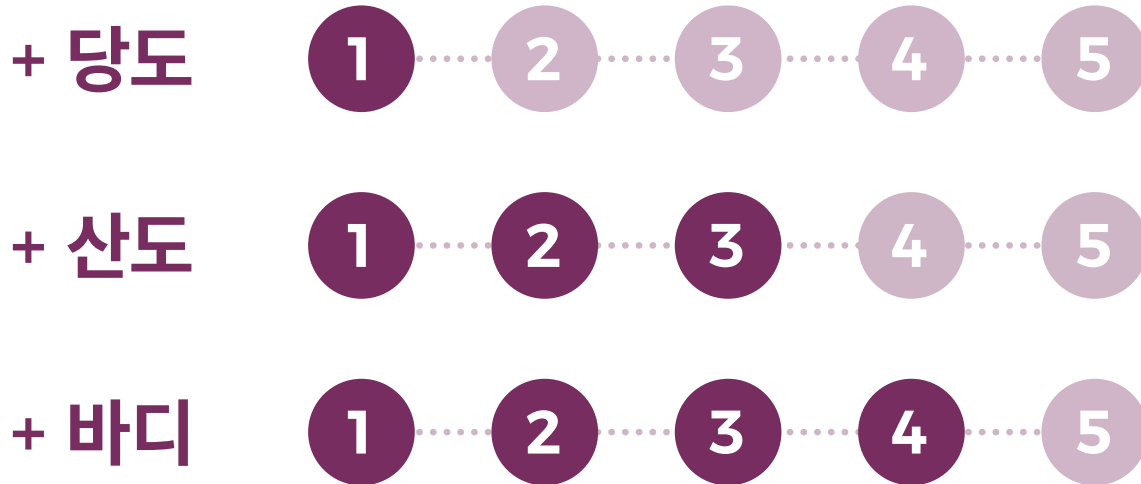




E.Guigal Tavel Rose

## 이 기갈 따벨 로제

프랑스 고급 로제 와인을 대표하는  
따벨 와인



Type	로제 와인
Country / Winery	프랑스 > 론 / 이 기갈
Grape Variety	그르나쉬 50%, 생소 30%, 끌레레뜨 10%, 시라 5%, 기타품종 5%
Capacity	750ml
Food Matching	생선요리나 닭고기, 그릴에 구운 육류요리나 차가운 육류요리, 빠에야, 가벼운 애피타이저 음식

### Information

연어 살색을 띠고 있는 드라이 로제 와인. 과일 향과 꽃 향이 주된 노트를 보여주며, 입 안에서 과즙의 맛과 섬세한 향, 바디감, 경쾌한 산미가 균형을 이루고 있다.

평균수령 25년의 포도를 수확해 하룻밤 마세라시옹 후 얻어낸 과즙으로 만든다. 특유의 상큼함을 살리기 위해 스테인리스 스틸 탱크에서 6개월 숙성하며 연간 5만병 생산한다.

### Awards

+ **2016** | Robert Parker 92점

+ **2013** | Gault & Millau 15/20점, Wine Advocate 89점

### Tip

론 지방의 따벨은 프랑스의 대표적인 고급 로제 와인 생산지이다. 향긋한 아로마와 드라이하고 풀 바디한 풍미를 지닌 따벨 와인은 일반적인 화이트, 로제 와인보다는 약간 높은 온도인 12~14°C 정도로 마시는 것이 좋으며, 수확 연도로부터 3~4년을 시음 적기로 보는 것이 일반적이다.