



Chateau des Jacques Moulin-a-Vent

샤또 데 자크 물랭 아방

보졸레 크뤼를 대표하는 장기
숙성용 레드 와인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이 자도
Grape Variety	가메 100%
Capacity	750ml
Food Matching	붉은 육류요리나 야생 사냥고기, 다양한 종류의 치즈

Information

물랭 아방은 ‘보졸레의 왕(King of Beaujolais)’라고 할 정도로 보졸레를 대표하는 크뤼 와인이다. 이 마을에서 귀중한 유물처럼 여겨지는 오래된 풍차(moulin-a-vent)에서 이름을 땄다. 화강암, 망간을 포함한 토양은 북쪽의 꼬뜨 도르와는 다른 성질을 갖고 있어 가메 포도품종 재배에 완벽한 환경을 제공한다.

향과 색상이 짙고 전체적으로 풍만한 스타일의 와인이다. 진한 과일 맛과 긴 여운, 은은한 산미를 지녀 보졸레 크뤼 와인의 우수성을 잘 표현하고 있으며 10년까지도 더 두고 숙성해 마실 수 있다.

Awards

+ 2016 대한민국 주류대상 구대륙 레드 와인 대상

Tip

‘샤또 데 자크’는 1996년 루이 자도에서 매입한 와이너리다. 보졸레의 10개 크뤼 중 가장 빼어난 곳으로 꼽히는 물랭 아방에 위치해 있으며 27헥타르에서 포도를 재배해 와인을 만든다.