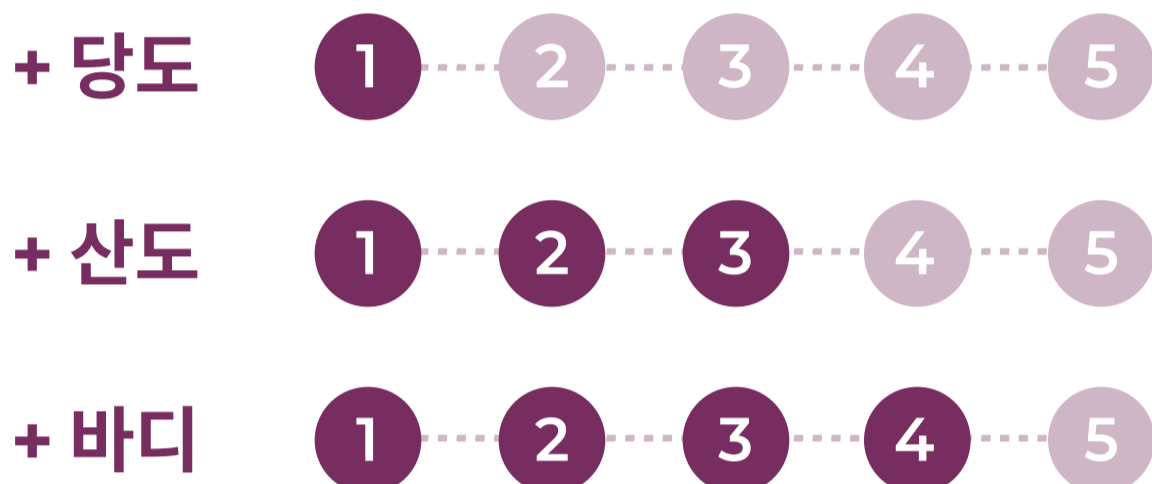




Louis Jadot Morey-St-Denis 1er Cru
'Clos des Ormes'

루이자도 모레 생드니 프리미에 크뤼 '끌로 데 조름'

쥐브리 샹베르땡을 연상시키는
굳건한 구조를 가진 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	붉은 육류요리, 다양한 종류의 치즈

Information

오픈된 채로 양조통에서 3~4주 간 발효해 떼루아의 특성을 최대한 표현하고, 오크 캐스크에서 15~18개월 간 숙성한다.

진한 색상, 붉은 딸기 류의 풍부한 아로마와 약간의 스파이시한 여운이 느껴지며 마치 쥐브리 샹베르땡 와인을 연상시키는 굳건한 구조를 갖고 있다. 빈티지로부터 10~15년 더 두고 숙성할 수 있다.

Awards

+ 2016 | WineAdvocate90-92점

Tip

| 꼬뜨 드 뉘의 중간에 위치한 모레 생드니는 북쪽으로는 쥐브리 샹베르땡, 남쪽으로는 샹볼 뭉지니와 맞닿아 있다. 5개의 그랑 크뤼, 17개의 프리미에 크뤼를 포함하고 있다. Des Ormes는 '느릅나무'라는 뜻이며, 중세 시대부터 시토 수도회에서 소유하고 가꾼 유서 깊은 포도밭이다. 북쪽 쥐브리샹베르땡에 가까우며 끌로 드 라 로쉬 그랑 크뤼 아래쪽 언덕에 위치해 있다.