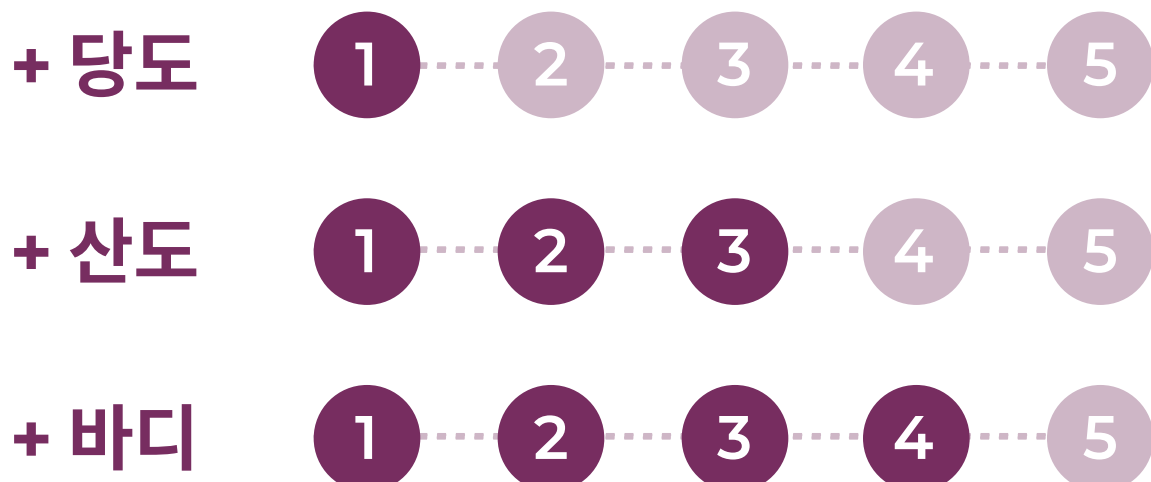




Louis Jadot Pommard 1er Cru  
'Clos de la Commaraine'

# 루이자도 뵘마르 프리미에 크뤼 '끌로드 라 꼬마렌'

짙은 색상과 향, 견고한 맛을 지닌  
남성적인 스타일의 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	통후추나 매콤한 향신료를 가미한 붉은 육류 요리, 에뿌아스 등 강렬한 맛과 향의 치즈

## Information

‘끌로드 라 꼬마렌’은 뵘마르 마을을 향해 있는 4헥타르의 프리미에 크뤼이자 루이자도의 모노폴 밭이다.

진한 과일 아로마와 짙은 색상, 견고한 바디감을 지닌 남성적인 스타일의 와인이다.

줄기와 잎을 제거해(destemmed) 3~4주 발효 후 오크 배럴에서 15~18개월 숙성해 병입한다. 빈티지로부터 최소 5년이 지나면서 시음 적기가 시작되며 10~15년 더 두고 숙성이 가능하다.

**Tip** | 꼬뜨 드 본의 레드 와인 명산지 뵘마르는 북쪽으로는 본 시가지, 아래쪽으로는 볼네와 맞닿아 있다. 레드 와인만 생산하고 있으며 그랑 크뤼는 없지만 루지엔, 에프노, 끌로드 라 꼬마렌 등의 유명한 프리미에 크뤼가 있다.