



Ch. Du Moulin Rouge, Haut Medoc

샤또 드 물랭 루주



Winery Description and History

지롱드(Gironde) 강에서 수 킬로 떨어진 마고와 생줄리앙 사이의 아름다운 자갈 능선의 18 헥타르의 포도밭에서 13대째 와이너리를 운영하고 있습니다. 전통을 중시하는 친환경적인 와이너리이며 기요방식(Guyot Double: 포도와 잎의 배치를 통하여 반사열을 조절)으로 포도밭을 관리합니다. 평균 35년 이상의 포도나무에서 손 수확한 포도와 노련한 양조 기술이 만난 결과로 와인은 힘있고 조화로운 풍미, 긴 여운을 지닙니다.

수작업으로 수확한 후에는 온도 조절식 스테인리스통과 저온 발효를 이용한 전통적인 방법을 사용합니다. 8개월 동안의 오래된 오크통에서의 숙성과 4개월 동안의 새로운 오크통을 이용한 숙성은 와인의 품질을 최고로 이끌어냈습니다. 평균 35년 이상의 포도나무에서 수확한 포도들과 노련한 양조기술이 만난 결과 강하고 조화로운 와인으로 나타났습니다.

탄닌은 존재하지만 아주 부드러우며 잘 숙성된 오크의 향과 긴 여운을 남기는 와인입니다. 로버트 파커는 물랭 루즈를 샤또 베이슈벨(Chateau Beychevelle)과 견주었습니다.



Region	Haut-Medoc / France
Variety	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 10%
Vintage	2014
Alcohol / Size	12.5% / 750ml
Soil	자갈 토양
Vinification	12개월 오크 숙성
Color	아름다운 붉은 체리빛이 도는 강렬하면서도 진한 루비빛
Nose	잘 숙성된 붉은 과일의 향과 카시스, 약간의 스파이스 그리고 오크의 향이 적절한 조화를 이루며 기분 좋은 향을 선사합니다.
Palette	향이 강하며 맛있는 과일을 실제로 먹는 듯한 느낌을 받을 수 있습니다. 부드러운 탄닌과 시간이 지날수록 과일과 오크에서 나오는 더 풍부한 변화를 제공
Food	소, 양, 사슴 등의 붉은 육류와 닭 등의 가금류, 치즈와 잘 어울립니다.
Awards	



1999

VINTAGE KOREA