



DOMAINE
DE SUREMAIN

Domaine de Suremain

Mercurey 1er Cru "Les Crêts"

도멘 드 쉬흐맹, 머큐리 프리미에 크뤼 "레 크헤"

Winery Description and History

"와인을 사랑하며, 한 잔의 좋은 와인처럼 변해가라" Mercurey 마을의 중심부에 자리잡아 7세대를 이어 와인 양조를 계승해 온 Domaine de Suremain. 총 18헥타르의 부지에는 5개의 프리미에 크뤼(Les Crêts, Les Croichots, Clos l'Eveque, La Bondue, En Sazenay)가 포함되어 있으며, 레드 와인을 위한 피노누아 단일품종과 화이트 와인을 위한 샤도네이를 재배·수확하고 있습니다. 포도는 모두 자연환경을 보존하기 위해 지속 가능한(sustainable) 농업 방식을 고수하며, 모든 작업은 Cru별로 직접 수작업으로 진행됩니다. Mercurey 및 Mercurey 1er Cru 모든 와인은 기본적으로 약 1년 이상 프렌치 배럴에서 숙성을 거칩니다. 특히 좋은 와인 전에 좋은 포도 나무가, 그리고 그에 앞서 좋은 포도가 최우선 되어야 한다는 철학 아래 아직 어린 포도나무의 포도와 수령이 높은 포도나무의 포도를 함께 수확하여 각 떼루아의 특성과 빈티지의 퀄리티를 꾸준히 유지해 나가고 있습니다. "Les Crêts"는 언덕이라는 의미와 함께 부르그뉴의 고풍 샬로네즈 머큐리 Appellation에 속한 Premier Cru 명칭으로, 머큐리 마을이 내려다보이는 남쪽 경사면에 자리한 포도원입니다. 갓 오픈 했을 때에는 씹는 질감과 함께 구조감이 풍부한 잘 익은 딸기, 라즈베리, 체리의 풍미가 전면에서 드러나다가 피니쉬를 향해 갈수록 점차 토바코, 코코아의 향이 두드러지는 것이 특징입니다.



Cote de Chalonnaise, Bourgogne / France



Pinot Noir 100%



2018



13.5% / 750ml



석회질



18개월 프렌치 오크 숙성 (15% 새 오크 배럴)



밝은 루비색



체리, 라즈베리, 티 아로마에 스민 토바코 힌트



부드럽고 완전한 밸런스, 처음과 피니쉬를 장식하는 체리 노트
짧은 시간 에이징을 통해 와인 본연의 풍미가 제대로 드러남



버섯 소스를 곁들인 파스타, 모든 육류, 향이 연한 치즈류



WS : 92 (15 vin), 91 (16 vin)

WE : 90 (18 Vin)