

도멘 프랑스와 고누 뫼르소 끌로 데 메이 샤보 모노폴  
**DFG MEURSAULT CLOS DES MEIX CHAUX MONOPOLE**



용량	750ml
빈티지	2021
종류	화이트
국가	 프랑스 >부르고뉴 >뫼르소
등급	VILLAGE
숙성	16-18개월 숙성 (Stainless steel tank)
알콜도수	13.5%

**TASTING**

시음적정온도	10-12°C
시음적정시기	~ 2030
Aroma	★★★★☆ (4)
Body	★★★★☆ (3)
Tannin	★★★★☆ (0)
Acidity	★★★★☆ (3)
Sweet	★★★★☆ (0)

**테이스팅노트** 밝은 레몬 컬러가 돋보인다. 코에서는 용과, 라임, 배, 복숭아 등 신선한 과일향과 뒤이어 느껴지는 흰색 꽃 향이 매력적이다. 입에서는 아몬드, 꿀, 복숭아, 시트러스 계열 과실 풍미가 느껴지며, 부드러운 산미와 미네랄 풍미의 밸런스가 긴 여운을 남긴다.

**푸드매칭** 크림 치즈, 새우 튀김, 연어 샐러드, 각종 해산물, 크림 파스타, 대하구이, 랍스터

**상품특징** 끌로 데 메이 샤보 모노폴(DFG MEURSAULT CLOS DES MEIX CHAUX MONOPOLE)은 100년 이상 된 포도나무에서 재배된 양질의 포도만을 사용하여 만든 와인으로 농축미와 복합미가 뛰어나다.

**BRAND INFO.**

공급사 이름	DOMAINE FRANCOIS GAUNOUX
공급사 정보	DOMAINE FRANCOIS GAUNOUX는 코트 도르의 약 10헥타르의 밭을 소유한 가족 경영 와이너리로, 도멘을 세운 프랑수와 고누는 Pommard의 유명한 양조가 Henri Gaunoux의 아들로 Meursault와 Pommard를 잘 만들기로 유명한 생산자입니다.
브랜드 소개	도멘의 설립자인 프랑수와 고누(Francois Gaunoux)는 유명한 양조가 앙리 고누(Henri Gaunoux)의 아들로 15살 때부터 아버지의 포도밭에서 일하며 경험을 쌓았다. 1950년에 직접 도멘을 설립 후 운영하였으며, 2000년부터 프랑수와의 딸인 클로딘 가누(Claudine Gaunoux)가 도멘을 이끌고 있다. 클로딘 가누는 아버지에게서 배운 전통적인 양조 방식과 현대적인 양조 방식을 잘 접목하여 Meursault와 Pommard의 테루아 특징을 잘 표현하는 프리미엄 와인을 생산하고 있다.