

도멘 프랑스와 고누 뫼르소 1ER 구뜨 도르
DFG MEURSAULT 1ER CRU LA GOUTTE D'OR



용량	750ml
빈티지	2019
종류	화이트
국가	 프랑스 > 부르고뉴 > 뫼르소
등급	PREMIER CRU
품종	CHARDONNAY 100%
숙성	16-18개월 숙성 (Stainless steel tank)
알콜도수	13.5%

TASTING

시음적정온도	10-12°C
시음적정시기	~ 2040
Aroma	★★★★★ (5)
Body	★★★★☆ (4)
Tannin	☆☆☆☆☆ (0)
Acidity	★★★★☆ (3)
Sweet	☆☆☆☆☆ (0)

- 테이스팅노트** 밝은 연꽃빛이 도는 중간 벗짚 색이 돋보인다. 코에서는 살구, 복숭아, 꿀, 버네나 꽃, 옐더 플라워 등의 다채로운 향이 느껴진다. 입에서는 신선한 아카시아 꿀, 구운 헤이즐넛, 구운 아몬드 등의 풍미와 뒤이어 느껴지는 균형잡힌 산미와 길게 지속되는 미네랄 타치가 인상적이다.
- 푸드 매칭** 각종 해산물, 연성 치즈, 튀김요리, 크림 파스타, 구운 랍스터, 새우 구이, 대게 요리
- 상 품 특 징** 황금 물방울이라는 의미의 구뜨 도르(Gouttes d'Or) 포도밭은 뫼르소 5헥타르의 소규모 프리미엄 크뤼로, 미국의 3대 대통령인 토마스 제퍼슨의 사랑을 받았다. 최상의 품질의 포도만을 엄선해서 만들어져 밸런스가 좋으며 숙성 잠재력이 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 만들기 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.