

강현의
와인
夜不理

7강

와인은
침묵의 잔을 채우는
음악과 같다

마리아주(mariage)
: 와인과 와인, 와인과 음식,
와인과 음악, 그리고 사람과 사람

루 뒤몽, 크레망 드 부르고뉴

[Lou Dumont, Cremant de Bourgogne]



+

출처: 와인21
[원본보기 >](#)

· 종류	스파클링와인
· 당도	레스트라이와인
· 용도	아페리티프와인
· 생산국	프랑스(France)
· 생산지	Bourgogne
· 제조사	루 뒤몽
· 빈티지	-
· 품종	Chardonnay 100%
· 용량	750ml
· 가격	가격정보없음 (판매처 별로 가격이 다를 수 있습니다.)
· 알코올도수	12%
· 음용온도	6~8℃
· 수입사	수입원미정
· 등급	Cremant de Bourgogne AOC
· 평가점수	와인21닷컴 이달의 와인 선정(2010년 01월)
· 어울리는 음식	닭고기, 샐러드, 회
· 맛과 향	레몬, 아몬드

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)



탈라몬티, 트레비 2012

Talamonti, Trebi 2012

Italy > Abruzzo

전문가평점 -

네티즌별점 ★★★★★

★ 평가하기



마이페이지 담기

나의 테이스팅노트 쓰기

White / A/C. 12.5% / 750ml

CODE 52053

PRODUCER Talamonti (탈라몬티)

VARIETIES Trebbiano d'Abruzzo (100%)

BEST FOR Appetizer, Table Wine

SERVING TEMP. 10~12°C

SWEETNESS SWEET DRY

BODY/TURBIDITY LIGHT FULL

PRICE 33,000원

2014.05.26 기준 와인수입사가 권장하는 소비자가입니다.

IMPORTER 빈티지코리아

REMARKS WE 86점 GR (2011 Vin.)

-vini-ditalia 2010 : 2 Glasses (Best Buy)

f 0 t 0 c 0

목록

테이스팅 노트&평가

TASTING NOTE & RATE

생산자 정보

ABOUT PRODUCER

관련 뉴스&이벤트

NEWS & EVENT

어울리는 음식

식전주로도 훌륭하며, 조개류, 해산물 등과 잘 어울린다.

테이스팅 노트

연하지만 맑은 그린 색을 띠고, 잘 익은 사과, 복숭아의 강렬한 부케 향이 나며, 풍부하고 부드러운 바디감이 은은한 산미와 조화를 이루는 와인이다.

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)



탈라몬티, 모다 2011
Talamonti, Moda 2011
Italy > Abruzzo

전문가평점 -

네티즌별점 ★★★★★

★ 평가하기



마이페이지 담기

나의 테이스팅노트 쓰기

Red / AIC.13% / 750ml / DOC

CODE 52048

PRODUCER Talamonti (탈라몬티)
 VARIETIES Montepulciano d'Abruzzo 100%
 BEST FOR Table Wine
 SERVING TEMP. 16~18°C
 SWEETNESS SWEET DRY
 BODY/TURBIDITY LIGHT FULL
 PRICE **33,000원**

2014.05.26 기준 와인수입사가 권장하는 소비자입니다.

IMPORTER 빈티지코리아

REMARKS WS 87점, Best"" WE 87점 GR (2011 Vin.)

-vini-dItalia 2010 : 2 Glasses (Best Buy)

f 0 t 0 0

목록

테이스팅 노트&평가
TASTING NOTE & RATE

생산자 정보
ABOUT PRODUCER

관련 뉴스&이벤트
NEWS & EVENT

어울리는 음식

육류, 가금류, 야채 스튜 및 신선한 치즈 등과 잘 어울린다.

테이스팅 노트

진한 루비빛 색을 띠고, 잘 익은 붉은 과일의 강렬한 향기가 나며, 입안 가득한 과실의 느낌과 오크의 구조감 속에서 느껴지는 우아함이 있는 와인이다.

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)



페랑 에 피스, 케란 2010
 Perrin & Fils, CAIRANNE 2010
 France > Rhone

전문가평점 -

네티즌별점 ★★★★★

★ 평가하기



Red / 750ml

CODE 53299

PRODUCER Perrin & Fils - Famille Perrin (페랑 에 피스)
 VARIETIES Blend
 BEST FOR Table Wine
 SERVING TEMP. 16~18°C
 SWEETNESS SWEET DRY
 PRICE **42,000원**
 2013.09.17 기준 와인수입사가 권장하는 소비자가입니다.
 IMPORTER 신동와인
 REMARKS **WS 91점 RP 88점**

나의 테이스팅노트 쓰기

일곱 번째 夜不理
 마리아주(mariage)

술과 매와 외로움 앞에 장사 없다

Days of Wine and Roses (1962)

일곱 번째 夜不理
마리아주 (marriage)

와인과 와인

스파클링/로제/(차가운 보졸레)/스프리지 류의 와인 칵테일

드라이 화이트/세미 드라이 화이트 (라이트 혹은 미디엄)

드라이 화이트 (풀)

피노누아/라이트 혹은 미디엄 레드

풀바디 레드

디저트 와인/스파클링(드미섹)

일곱 번째 夜不理
마리아주 (marriage)

와인과 음식

와인 리스트와 메뉴판

와인의 강국은 식문화의 강국

마리아주의 목적 – 시너지 효과 극대화

(굴과 레몬즙, 스파게티와 파르마산 치즈, 감자튀김과 케첩)

But!

자신이 좋아하는 와인이 바로 음식의 최고의 파트너임

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)

산酸的 기능 조화와 밸런스

일곱 번째 夜不理
마리아주 (marriage)

바디감과 음식재료

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)

Light

쇼비농블랑

소아베

피노그리지오

리슬링(카비넷급 이하)

샤블리

알바리뇨

Medium

푸이퓌메

가비

푸이퓌세

게부르트트라미너

샤블리 1er 크뤼

마콩 빌라쥬

Full

샤블리 그랑크뤼

캘리포니아 샤르도네

몽라쉴

비오니에

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)

Light

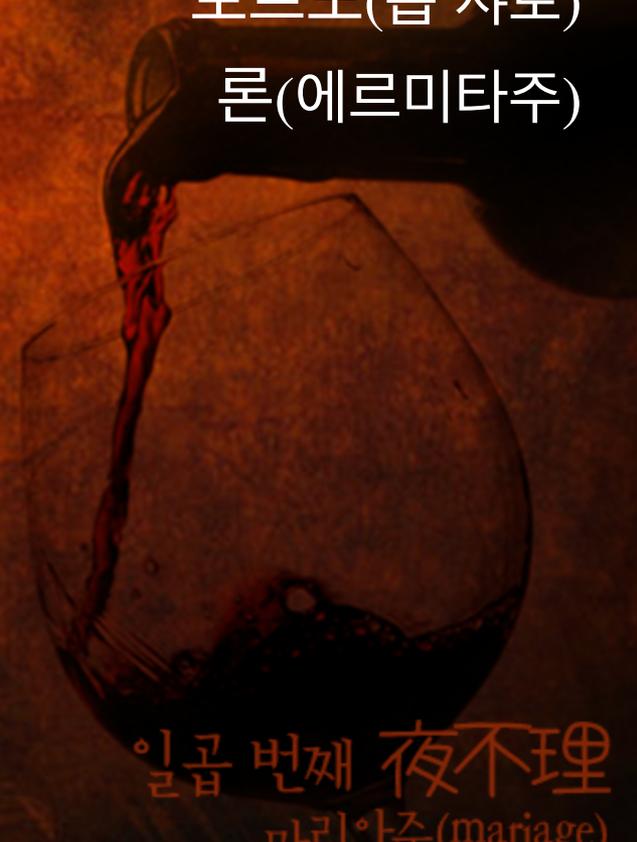
Medium

Full

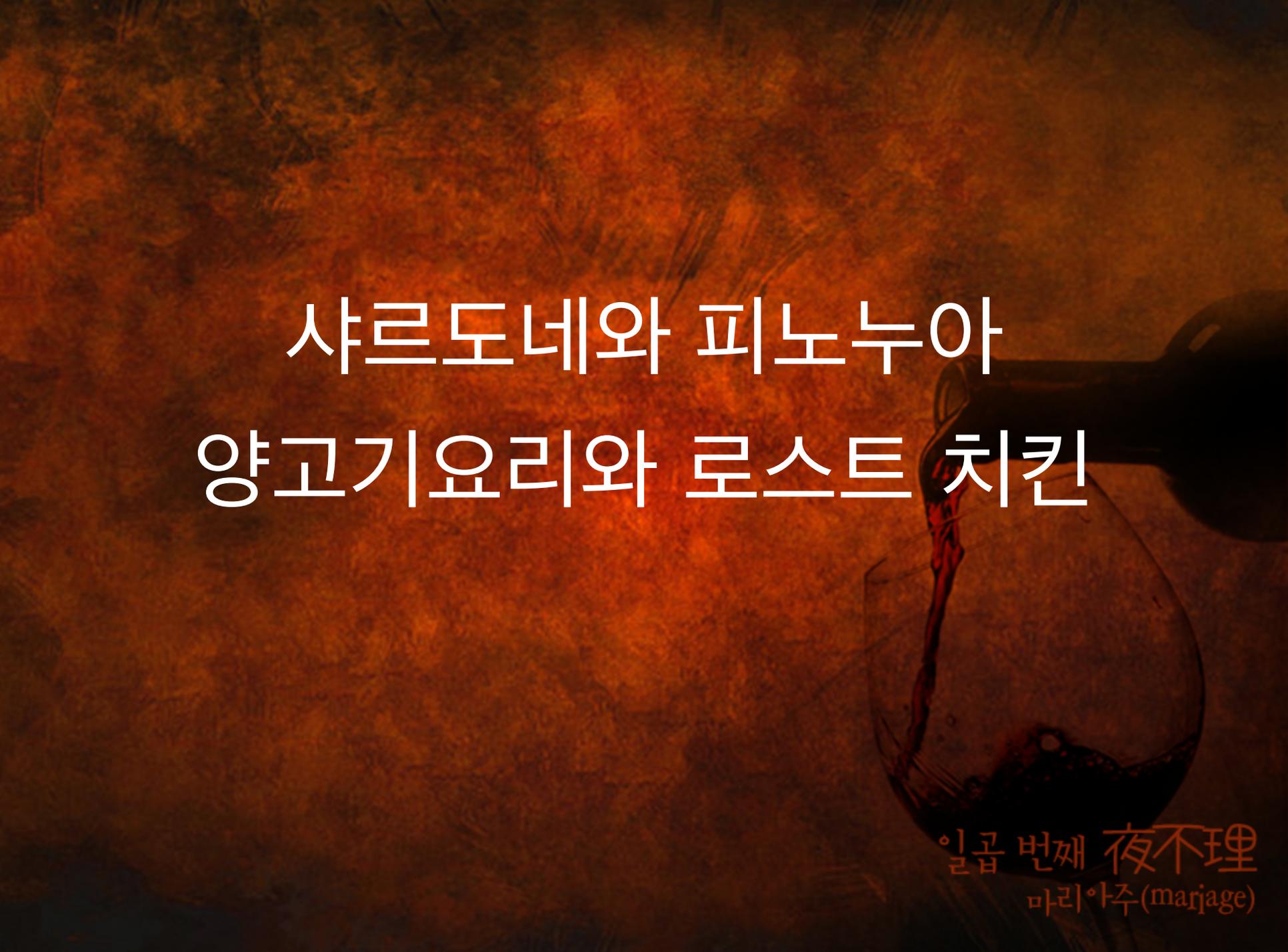
키안티
리오하
(크리안사)
보졸레
(빌라주 이하)
부르고뉴
(빌라주 이하)

키안티 클라시코 리제르바리
오하 레세르바 이상
돌체토/바르베라
보르도
부르고뉴
론(크로제 에르미타주 이하)
까베르네쇼비농/쉬라즈
메를로/말벡 etc

바롤로/바르바레스
보르도(톱 샤토)
론(에르미타주)



일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)



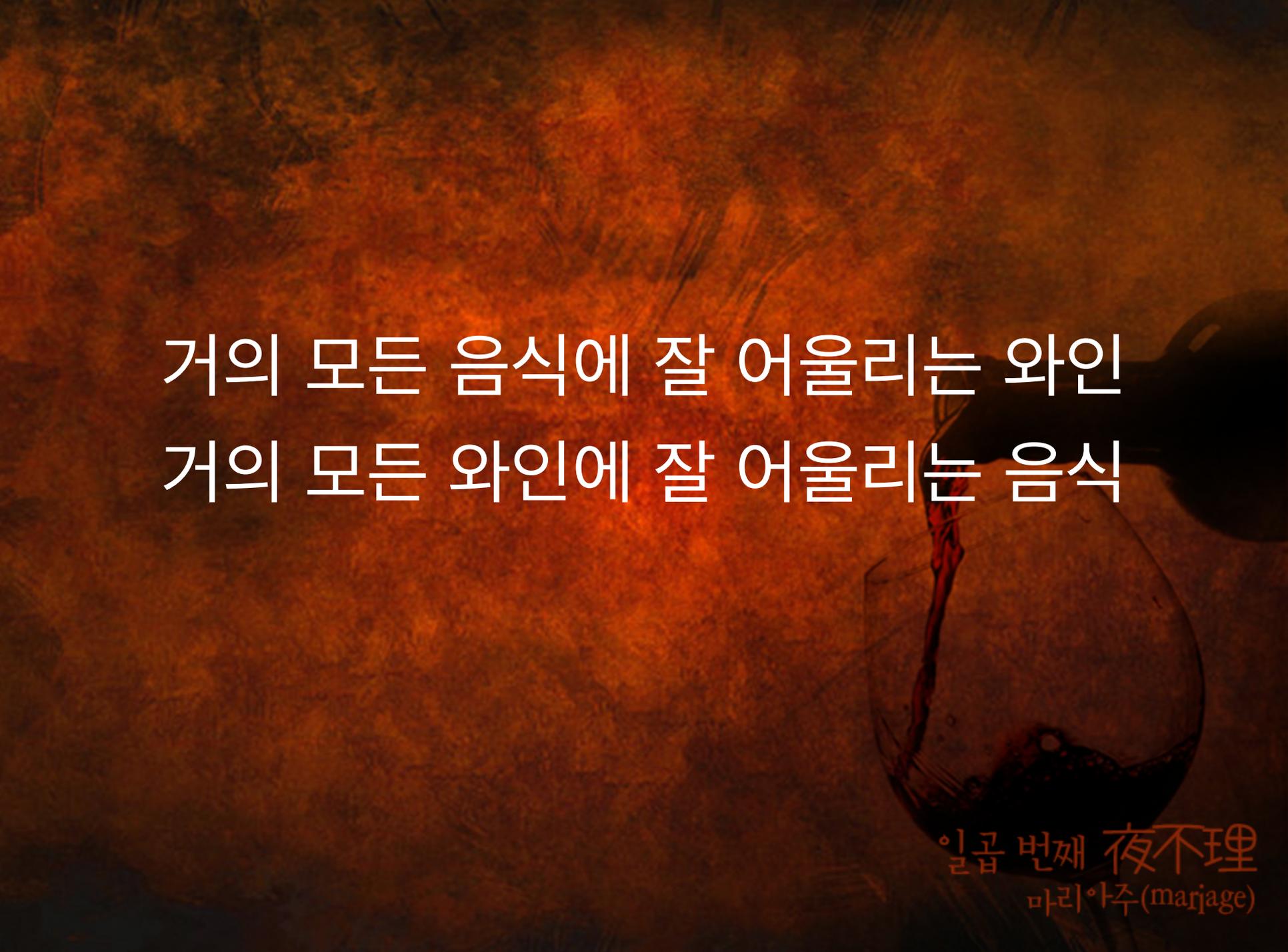
샤르도네와 피노누아
양고기요리와 로스트 치킨

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)

타닌과 알코올의 기세를 올려주는 소금

타닌이 많은 영한 레드와인은 고지방 음식과 궁합
: 지방은 타닌을 부드럽게 해줌

초콜릿과 아이스크림은 포트와인 혹은 셰리주와



거의 모든 음식에 잘 어울리는 와인
거의 모든 와인에 잘 어울리는 음식

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)

로제 / 스파클링

진판델 화이트 / 피노그리지오 /
쇼비농블랑 / 리슬링

푸이퓌메 / 마콩 빌라주

키안티 클라시코 / 리오하 크리안사 /
보졸레 빌라주 / 꼬뜨뒤론 / 신대륙 메를로

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)

(다양한 소재의) 카나페
로스트치킨
(야채 및 해산물 돼지고기) 샤브샤브
치즈 (브리, 블루, 파르미자노레자노 etc.)

Evan Goldstein과 한국 음식 궁합

“한식에는 산도가 높은 화이트 와인이 잘 어울려”

낙지볶음과 소비뇽 블랑 혹은 메를로
조개탕과 샤희도네
갈비찜과 진판델
잡채와 피노누아
족발과 드미섹의 스파클링

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)

와인과 음악, 사람과 사람

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)

아직, 어느 누구도 훼손하지
않은 미래를 위해, 건배!

일곱 번째 夜不理
마리아주(mariage)