

라담 당굴레데 2019

매우 추운 4월14~15일과 5월 5일~6일을 지나 8월 18일은 43도까지 기온이 올랐습니다.

2019년은 여러 감정을 자극하는 한 해였습니다.

서늘한 밤기온과 구원과 같은 강수량은 결국 포도가 최고 품질로 익도록 만들어 주었습니다. 이는 이 빈티지가 열정적이고 만족스럽게 만들어질 수 있도록 큰 도움을 주었습니다.

수확:

메를로 : 9월 17일에서 27일

쁘띠 베르도 : 10월 12일 13일

경작법 :

바이오다이내믹 농법 (인증 준비 단계)

비오 다이내믹 농법은 모든 식물 동물 및 균류까지 다양성을 갖추어 자라나게 도움을 줍니다.

다양한 유기 생물체들은 와인을 마실 때 복합성 및 중요 세부 요소 느낌을 더 해 줍니다.

우리 와인은 시음 및 음용이 우리의 감정에 활기찬 대화처럼 느껴지는 것을 목표로 하고 있습니다.

역사적으로 살펴보면, 기후학적으로 바이오다이내믹 농법은 포도나무가 여러 세균 및 병균들을 상대로 자가 면역을 형성을 도와 줍니다.

생산지 :

30 hectares

평균 수확 :

49HL/H

양조 : 12 개월간의 50% 오크통 숙성 (30% 새 오크통 숙성) 및 50% 암포라 숙성 (고대 그리스식 향아리)

L암포라 (고대 그리스식 향아리)는 오크통에 비해 타닌 추가 및 나무 향 첨가 없이 섬세하게 산소를 와인에 공급해 줄 수 있습니다. 암포라 양조는 장기간의 오크통 숙성과 비교해 와인의 본 모습 및 미세한 향을 유지해 줍니다. 2017년 과 2018년 포도 수확량이 줄어들어 오크통을 줄이게 되었습니다.

2018년에 4병의 암포라 숙성된 와인을 시음해 본 결과 Ben은 2019년부터 와인의 절반을 암포라 숙성을 결정하게 되었습니다.

성분 분석:

알코올 도수 :13,5 % pH : 3.68

블렌딩 비율

메를로 : 45% 까베네 소비뇽 : 45% 뿌띠 베르도 : 10%



테이스팅 노트 :

2019빈티지는 섬세함, 우아함, 복합성이라는 말들로 표현 할 수 있습니다. 앙글루데의 테루아를 보여주는 특징들을 발견할 수 있습니다.

순수함과 구조적으로 완벽한 균형을 지닌 와인은, 와인의 본 모습을 오랜 기간 보여 줄 수 있습니다.

2019 빈티지는 앙글루데 스타일의 아름다운 표현법 : 최고 품질 와인의 관대함