

# 크루그 끌로 담본네 2006

2006년 단일 파셀에서 나온 피노 누아의 강렬함

## 크루그 끌로 담본네: 거장 솔로리스트

강렬한 우아함이 표현된 솔로리스트, 크루그 끌로 담본네를 만나보세요: 단일 파셀 - 끌로 담본네 - 단일 품종 - 피노 누아 - 그리고 단일 연도의 수확 - 2006. 벽으로 둘러싸인 0.68헥타르(1.68에이커)의 이 작은 파셀은 피노 누아 샴페인의 가장 유명한 마을 중 하나이자 초기부터 하우스의 창립 크루로 자리해온 암본네의 중심부에 위치하고 있습니다.

## 끌로 담본네 2006:

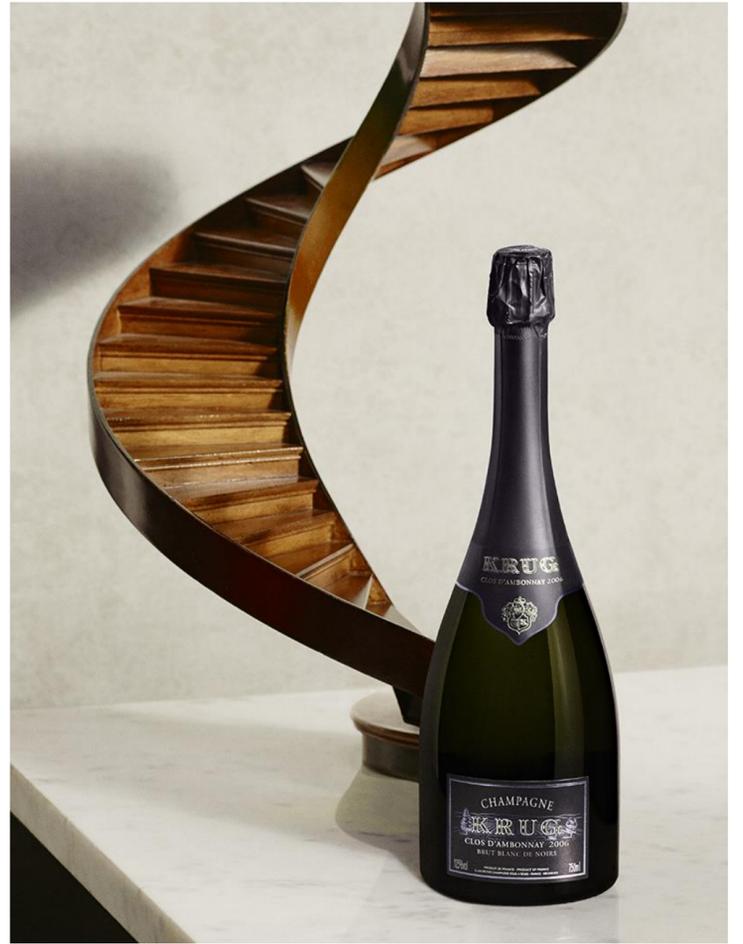
- 상파뉴에서 2006년은 몹시 더웠던 해로 알려져 있습니다. 최고 기온이 30°C 이상인 날이 23일로 기록되었고 건기에서 폭우로 바뀌는 변덕스러운 기후 때문에 8 월에는 단 2 주 만에 2 개월치의 비가 내렸습니다. 다행히도 다시 찾아온 태양은 아름다운 수확물을 비추며 숙성기를 완성했습니다. 그렇게 포도는 풍요롭고 아름다운 해였던 2002년과 1989년에 가까운 밸런스를 갖추게 되었습니다.
- 2006년 9월 21일에 이루어진 끌로 담본네의 수확은 기막히게 좋은 농도를 지닌 우수한 상태의 포도를 안겨주었습니다.

## 크루그 끌로 담본네 2006 의 본질:

- 아름다운 포도를 얻기 위한 이상적인 조건을 만드는데 성공했고 뛰어난 수확 품질로 주목 받았던 해, 2006년. 크루그 하우스는 이 벽으로 둘러싸인 플롯의 잠재력을 최대한 끌어낼 것이라는 다짐과 함께 크루그 끌로 담본네 2006의 제작을 결정했습니다.
- 크루그 끌로 담본네 2006에는 벽으로 둘러싸인 암본네 마을의 단일 파셀에서 단일연도인 2006년에 생산한 단일 포도 품종 피노 누아의 강렬함이 강조되어 있습니다.(프랑스어로 *clos*)
- 크루그의 저장고에서 15년 이상 숙성된 이 와인은 보기도쁜 섬세함을 드러냅니다. 그 크기 때문에 크루그 끌로 담본네 2006 매그넘은 75cl 병보다 최소 1년 이상 더 오랜 시간동안 리스를 간직했습니다.

## 크루그 끌로 담본네 2006은 독특합니다:

- 크루그 끌로 담본네 2006은 피노 누아의 독특한 파셀에서 나온 여섯 번째 샴페인입니다. 샴페인은 1995년 수확과 함께 처음으로 탄생했습니다.
- 2006년의 변덕스러운 기후 조건은 그 해의 포도에 매력적이고 독특한 특성을 가져다 주었습니다. 덕분에 이 특별한 해의 경쾌한 강도의 풍미, 아로마가 탄생했습니다.
- 수확을 통해 탄생한 4514개의 보들과 800개의 매그넘에는 모두 개별 넘버가 주어졌습니다.
- 모든 크루그 샴페인과 마찬가지로 크루그 끌로 담본네2006도 시간이 지남에 따라 계속해서 풍성함을 더해갈 것입니다.
- 뒷면 라벨의 6자리 숫자인 크루그 iD를 사용하시면 보틀에 대한 풀 스토리를 온라인으로 확인할 수 있습니다.



## 테이스팅 노트:

- 처음 눈에 들어오는 것은 밝고 빛나는 골드 컬러입니다.
- 코에서 느껴지는 캔디 애플, 리큐어, 헤이즐넛 파우더의 향은 완벽한 밸런스를 이루며 아름답게 표현되는 비터 오렌지와 대추 야자 향에 그 자리를 내어줍니다.
- 미각을 통해 전해오는 아몬드 가루와 토스티한 풍미, 프랄린, 레몬 제스트, 아름다운 비터스의 농축된 노트가 가벼우면서도 부드러운 표현과 함께 매혹적인 스트러크처를 드러냅니다. 레드커런트의 매력적인 피니시는 또 다른 한 모금을 재촉합니다.

## 푸드 & 와인 페어링 영감:

크루그 끌로 담본네 2006은 크랜베리 에멀전을 가미한 송아지고기 필레미뇽이나 레몬을 곁들인 오소 부코와 같이 풍미 가득한 육류 요리와 함께 즐길 수 있습니다. 또한 펜넬을 곁들인 가자미 또는 야생 농어, 간단한 해산물 플래터, 구운 오징어나 문어, *마리니에르* 스타일 홍합을 포함한 수산물 레시피와 멋지게 어울립니다. 양파로 채운 버섯과 바베큐 소스를 곁들인 어니언 링과 같이 푸짐한 채소 요리도 이 우아한 샴페인의 테이스팅 경험을 향상시켜 줄 것입니다.

## 포맷:

보틀(75 cl)

매그넘 (150cl)