

FRANCE, GR VINS

Côtes du Rhône / Languedoc / Corsica

● Emmanuel Gagnepain & David Risoul

프랑스와 미국 와인 생산자 및 시장의 유명 컨설팅 전문가
Emmanuel Gagnepain과 David Risoul의 뉴 프로젝트

까다로운 선별적인 포도 소싱(SOURCING) 및 정교한 양조학이 빚어내는 독자적, 우수한 품질의 와인을 소개합니다.

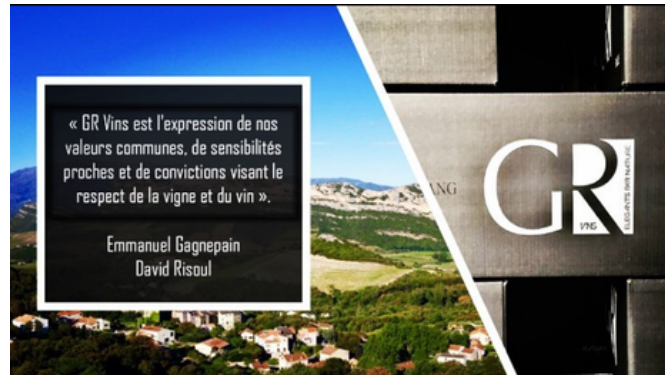
2016년 와인 산업의 유명 컨설팅 전문가 David Risoul과 Gagnepain은 여러 재능 있는 와인 생산자들과의 전문적인 만남을 시작으로 모험적인 와인 양조를 시작했습니다. 프랑스 전역의 엄선된 유기농 포도와, 까다롭게 선별된 개별의 와이너리에서 전문가의 가이드에 따라 와인을 생산합니다. 이들은 프렌치 오크부터 와인 생산에 필요한 모든 자재들을 직접 선별하며, 매달 각각의 와이너리를 방문하여 직접 와인의 생산을 검수합니다.

한 해에 제한된 수량의 와인 생산이 갖는 희소성은 GR 와인을 더욱 특별하게 만들어주는 요소입니다. 각 병에 새겨진 고유의 넘버링은 1년 동안 세심한 관리를 통해 완성된 우수한 와인의 세련된 미감을 보증합니다.

또한, 엄격한 소량 생산의 원칙으로 프랑스 현지에서는 미술랭이 선정된 레스토랑에 독점으로 유통 및 입점하고 있습니다.

GR와인이 생산하는 와인들은 매년 출간하는 공신력 있는 프랑스 와인 가이드 The guide to the best wines of France 2023에 소개되었습니다. 현재 GR와인의 경우 전세계에서 프랑스, 미국, 일본, 한국 단 4개의 국가에서만 판매가 이뤄지고 있습니다.

(주)비네센코리아는 GR VINS의 공식 수입사입니다.



프랑스 현지 MICHELIN 레스토랑 입점 리스트

리스트에 기재된 레스토랑 외 프랑스 전국 다수 입점



MICHELIN 3 STAR Restaurant Le Petit Nice in Nice
MICHELIN 3 STAR Restaurant Alexandre Mazzia in Marseille
MICHELIN 2 STAR Restaurant La Bastide Capelongue in Bonnieux
MICHELIN 1 STAR Restaurant Le Relais des Moines aux Arcs
5 Star Restaurant Relais & Chateaux la Villa Gallici in Aix
The Bocuse Institute in Lyon 외 다수



Crozes-Hermitage, Les belles ames Rouge
크로제-에르미타주, 레 벨르 잠드 레드 **1318**

품 종	시라 100%		
빈티지	2020	알 콜	13%
아로마	블랙커런트와 향신료 풍미, 바이올렛 꽃 향		
팔라트	풀 바디, 부드러운 탄닌과 과실감의 조화, 롱 피니시		
페어링	이동 갈비, 소꼬리찜, 티본스테이크, 숯불바베크 등		
바 디		당 도	
과실감		타 닌	
산 미		서빙 온도	14~16°C

▶▶▶ 묵직한 바디가 견고한 중심을 잡고 그 뒤로 피어나는 풍성한 과실감의 화려함, 조화롭게 퍼지는 향신료 마무리가 인상적인 와인



Crozes-Hermitage, Les belles ames Blanc
크로제-에르미타주, 레 벨르 잠드 화이트 **3308**

품 종	마르산느 70%, 루산느 30%		
빈티지	2020	알 콜	14%
아로마	금귤, 레몬 등 노란 과육의 신선한 향미		
팔라트	산미와 바디의 훌륭한 조화, 둥근 질감의 미네랄리티		
페어링	흰살생선 및 가금류 요리, 송파 샐러드, 멘보샤 등		
바 디	<		

▶▶▶ 상큼한 산미와 묵직한 바디가 좋은 밸런스를 갖는 화이트 와인으로 부드러운 미네랄의 긴 여운이 풍부한 미식을 선사합니다.



Saint-Joseph, SILICIUM
생-조셉, 실리시움 **1319**

품 종	시라 100%		
빈티지	2020	알 콜	13.5%
아로마	블루베리 등 검은 과실, 바이올렛, 후추, 가죽		
팔라트	미디움 바디, 힘찬 과실감, 옅은 탄닌과 긴 여운감		
페어링	그릴 바베큐, 폭립, 양갈비, 짙은 토마토 양념 요리		
바 디	■■■■■■■■■■	당 도	■■■■■■■■■■
과실감	■■■■■■■■■■	타 닌	■■■■■■■■■■
산 미	■■■■■■■■■■	서빙 온도	14~16°C

▶▶▶ 시라 본연의 힘찬 과실감과 향신료 풍미의 조화가 좋은 와인 짙은 양념의 요리부터 매콤한 한식까지 좋은 궁합을 이룹니다.



Saint-Joseph, GRAPHITE
생-조셉, 그라피테 **3309**

품 종	루산느 80%, 마르산느20%		
빈티지	2020	알 콜	13%
아로마	레몬 시트러스와 건과일, 토스트 된 빵의 풍미		
팔라트	숙성 과실 질감과 신선한 산미, 우수한 미네랄리티		
페어링	치킨 텐더 샐러드, 구운 랍스터, 키조개 치즈 구이		
바 디		당 도	
과실감		타 닌	
산 미		서빙 온도	10~12°C

▶▶▶ 상큼하게 피어나는 시트러스 뒤로 우아한 오크의 리치한 풍미가 긴 여운을 갖는 매력적인 미디움 바디의 화이트 와인



ELECTRON LIBRE

엘렉트론 리브르

3305

품 종	그르나슈 블랑 65%, 클레레프 35%	
빈티지	2021	알 콜 13%
아로마	흰색 과육의 시트러스와 아카시아의 플로럴 향기	
팔라트	라이트 바디, 침샘을 자극하는 순수하고, 활기찬 산미	
페어링	일식 튀김, 이탈리아 샐러드, 한치 회, 치즈 구이	
바 디		당 도
과실감		타 닌
산 미		서빙 온도 10~11°C

>>> 에너지틱하게 피어나는 열대 과실, 핵과류 향기와 이를 뒷받치는 탄탄한 산미의 싱그러움, 독보적인 유쾌한 캐릭터의 화이트 와인



Saint-Peray, ELEMENT

생-페레, 엘레멍

3310

품 종	루산느 90%, 마르산느 10%	
빈티지	2020	알 콜 13%
아로마	아카시아, 오렌지 꽃의 향미와 감귤의 아로마	
팔라트	기본 좋은 산미와 자스민, 스파이스, 부드러운 미네랄	
페어링	숙성회 및 초밥, 썸땀 샐러드, 랍스터 구이 등	
바 디		당 도
과실감		타 닌
산 미		서빙 온도 10~12°C

>>> 화려한 플로럴과 오렌지 아로마에 덧입힌 알싸한 스파이스가 매력적인 와인, 훌륭한 미네랄과 긴 여운의 자스민 풍미의 우아함



BOOMERANG

부메랑

1313

품 종	시라 100%	
빈티지	2018	알 콜 13.5%
아로마	플럼, 블랙커런트 등 풍성한 검은 과실 아로마	
팔라트	기본 좋은 산미, 실키한 텍스처와 타닌, 롱 피니시	
페어링	그릴 바베큐, 스테이크, 통닭 구이, 훈제 삼겹살	
바 디		당 도
과실감		타 닌
산 미		서빙 온도 14~16°C

>>> 균형잡힌 밸런스가 매력적인 전형적인 시라 와인으로, 시라를 처음 접하시는 분에게 추천하는 맛의 정확성과 보장된 품질



VERSUS CÈVENNES BLANC

베수스

3311

품 종	샤르도네 100%	
빈티지	2019	알 콜 13.5%
아로마	자몽, 라임 시트러스, 오크 숙성의 옅은 버터, 밀납	
팔라트	기본 좋은 산미, 우아한 과실감, 긴 여운의 미네랄리티	
페어링	문어 숙회, 새우구이, 참치 타다끼, 카프레제 등	
바 디		당 도
과실감		타 닌
산 미		서빙 온도 10~12°C

>>> 묵직한 바디감과 함께 피어나는 오크 숙성의 월등한 부드러움 산뜻한 과실과 입안에 남는 긴 여운의 토스트 미네랄리티의 조화



A. D. N Corse, Patrimonio

에이. 디. 엔 레드

1911

품 종	니엘루치오 85%, 그르나슈 15%	
빈티지	2019	알 콜 14%
아로마	다크 체리, 플럼, 옅은 덤불, 화이트 트러플	
팔라트	신선한 산미와 균형 잡힌 타닌의 롱 피니시	
페어링	소고기 타다끼, 티본 스테이크, 훈제 오리 등	
바 디		당 도
과실감		타 닌
산 미		서빙 온도 16°C

>>> 묵직하게 피어나는 검은 과실과 힘찬 땅의 아로마, 이를 뒷받치는 묵직한 바디감에 어울리는 균형 잡힌 타닌과 신선한 산미



A. D. N Corse, Patrimonio

에이. 디. 엔 화이트

3911

품 종	베르멘티노 100%	
빈티지	2020	알 콜 14%
아로마	서양배, 자몽, 라임 시트러스와 옅은 백도 향	
팔라트	신선한 산미와 미네랄리티, 아몬드 풍미의 피니시	
페어링	광어 카르파초, 농어 세비체, 문어 숙회, 새우구이	
바 디		당 도
과실감		타 닌
산 미		서빙 온도 9~11°C

>>> 프레시한 산미와 풀바디의 잘 갖춰진 밸런스가 훌륭한 화이트 와인, 신선하면서도 튀지 않는 산미가 선사하는 우아함과 편안함



HYPNOTIC ROUGE

입노틱 레드

1316

품 종	그르나슈 80%, 시라 20%	
빈티지	2020	알 콜 14%
아로마	산딸기 등 신선한 붉은 과실, 오렌지 제스트	
팔라트	신선한 과실감, 부드러운 타닌의 훌륭한 밸런스	
페어링	소고기 타다끼, 카프레제, 등갈비 구이, 육전	
바 디		당 도
과실감		타 닌
산 미		서빙 온도 14~16°C

>>> 화려하게 피어나는 과실감과 입안에서 오래 지속되는 신선한 와인의 풍미, 싱그러움 산미가 표현하는 어린 와인의 경쾌한 풍미



HYPNOTIC BLANC

입노틱 화이트

3306

품 종	그르나슈 블랑, 비오니에, 루산느, 부르블랑	
빈티지	2019	알 콜 14%
아로마	자몽, 라임 시트러스와 청포도, 오크 숙성 풍미	
팔라트	풍성한 과실감과 미네랄, 옅은 벚꽃, 월등한 구조감	
페어링	문어 숙회, 조개 구이, 참치 회, 동태전 등	
바 디		당 도
과실감		타 닌
산 미		서빙 온도 10~12°C

>>> 시트러스 아로마와 함께 피어나는 옅은 오크의 복합적인 풍미 전체적으로 드라이하면서도 부드러운 산미가 좋은 밸런스 나타