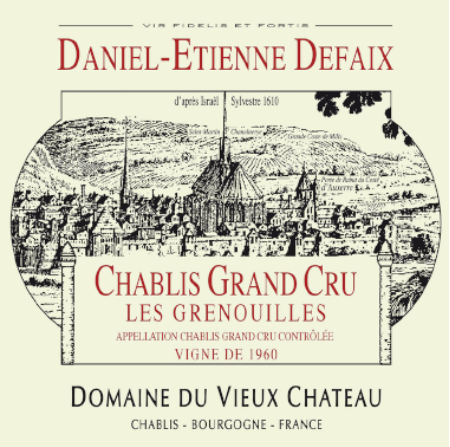
Domaine Daniel-Etienne Defaix

도멘 다니엘 에띠엔느 드페



16세기 부터 와인을 양조하던 전통있는 가문
8세기 샤블리 아펠라시옹이 지정되기 전부터 포도를 재배하던 고대 샤블리 지역 소유자

도멘 다니엘 에띠엔느 드페는 전통적인 샤블리의 특징을 가장 잘 표현해내는 와이너리로 약 30 헥타르의 키메르지안(kimmeridgien)이라는 석회질이 높은 지역의 밭을 보유하고 있으며 샤블리(2개 뀌베), 프리미에 크뤼(3개), 그랑크뤼(2개) 를 소유 하고 있는 와이너리이다. 4세기부터 수도승들이 경작해오던 고대 샤블리 밭에서 포도나무를 재식하며 와인을 양조한다.

Daniel은 어릴때부터 와인 양조학을 공부하고 가족 와이너리의 일을 도우며 자질을 길렀다. 그러던 도중 18살때 샤블리 1er Cru Le Lys가 경매에 나왔을때 그는 그 기회를 놓치고 싶지않아 그 밭을 매입하면서 본격적인 그의 행보를 이어나가기 시작했다. 그의 이러한 잠재력은 와인에서도 나타나듯 미국, 일본 등 세계각국의 소믈리에 및 셰프들에게 호평을 받아 미식관련 유명 레스토랑에서 많이 사용하는 와인으로 유명세를 떨치게 되었다.

전통적인 방식의 경작법을 선호하며 그러한 방법이 좋은 퀄리티의 포도를 생산한다고 그는 굳게 믿으며 전통으로 이어오고 있다. 완숙도가 높은 포도만 선별하여 수확하며

덜익거나 썩은 포도는 제거하며 손수확을 한다. 양조는 3시간동안 부드러운 압착을 통해 순수한 주스를 얻어낸 뒤 스테인리스 스틸 탱크에서 야생 효모만을 이용해 발효를 시작한다. b tonnage(바또나쥬)를 효모와 함께 18개월에서 그 이상 숙성을 시킨다. 병 숙성이후 도멘측이 생각하기에 지금당장 마시기에 적합하고 약간의 추가 숙성이 맛을 이끌어내는데
도움이 필요하다고 판단했을때 릴리즈를 시작한다. 현시점 가장 마시기 적합하며 많은 와인 애호가들에게 편하게 마시기 좋은 와인으로 소개 되고 있다.

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

http://www.vinocus.co.kr/
02-454-0750