

부르고뉴 피노 누아

Antoine Lienhardt Bourgogne Pinot Noir



부르고뉴 내추럴 와인계의 라이징 스타

#앙투앙리엥아르 #라이징스타 #내추럴와인 #부르고뉴 #피노누아#레드와인

브랜드	앙투앙 리엥아르 (Antoine Lienhardt)		
지 역	프랑스 > 부르고뉴 >		
품 종	피노 누아 (Pinot Noir)		
등 급	AOC Bourgogne (R gional)		
종 류	레드 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	%



품종블렌딩

[피노 누아 \(Pinot Noir\)](#) 100%



떼루아

콩블랑시앵(Comblanchien)은 코트 드 누(C te de Nuits)에 위치한 마을로, 석회암 채석장으로 유명하며 훌륭한 부르고뉴 와인을 생산한다. 풍부한 점토와 석회암 토양, 부드러운 경사와 적합한 기후 덕분에 이 지역은 신선하고 과일 향이 나는 와인을 생산한다. 이 땅은 유기농으로 경작되며 ‘그랑 크뤼’ (grand cru)처럼 관리되어 복잡성과 신선함을 보여준다.

이 꺾베는 콩블랑시앵 아래쪽에 위치한 두 개의 포도밭, ’레땅(l’Etaing)’과 ’라 플라테르(La platerre)’에서 생산된다. 이 포도밭의 포도는 농축된 과실을 생산하며, 이로 인해 향이 풍부한 와인이 만들어진다.



재배

식물 휴식기를 거친 뒤 Guyot-Poussard 방식을 사용한다.도멘에서는 토양에 영향이 없이 뿌리가 영양분을 잘 흡수할 수 있게 하여 모든 떼루아의 영양분과 표현력을 포도에 흡수되게 하는것에 중점을 둔다.새싹을 없애는 작업은 포도의 영양분을 집중도 있게 생산하기 위한 필수 작업이다.

잘 익은 포도만 선별하여 손 수확을 진행한다.



양조

앙투앙 리앙아르의 와인 철학으로 최소한의 간섭을 통해 각 궤베의 표현력을 발현하게 도와주는 양조 방식을 택하고 있다.

포도 선별 이후 전송이를 파쇄하여 온도조절이 가능한 스테인리스 스틸 탱크에서 침용 및 발효과정을 거친다. 이후 48%는 오크통에서 52% 콘크리트 달걀 모양의 발효조에서 7개월 숙성을 거친다.발효 및 숙성 시 어떠한 인위적인 재료를 첨가하지 않으면서 양조하고 있다.

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

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