픽상 루즈

Domaine Philippe Livera Fixin Rouge



즈브레-샹베르땅 마을의 숨겨진 보석

#필립리베라 #즈브레샹베르땅 #부르고뉴 #피노누아 #레드와인 #초보자 #부드러운 #가성비 #픽상

브랜드	도멘 필립 리베라(Domaine Philippe Livera)		
지 역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘 〉 픽상		
품 종	피노 누아 (Pinot Noir)		
등 급	AOC Fixin (Villages)		
종 류	레드 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	13%

품종블렌딩

피노 누아 (Pinot Noir) 100%

떼루아

픽상에 있는 2개의 끌리마를 블렌딩 한 와인이다. '엉 올리비에(En Olivier)'는 해발고도 290미터에 위치해있으며 프르미에 크뤼인 '레 자르블레(Les Arvelet)'와 '라 쁠라쓰(La Place)' 옆에 위치해있는 중간 경사면에 위치해있다. 토양은 석회암질과 점토, 백색 이회암 토양이 2개 끌리마 모두에 펼쳐져있으며 이는 미네랄 노트를 형성하는 주요 원인이다. 포도나무 평균 수령은 40-50년이다.

재배

유기농법 원칙에 따라 포도밭을 관리하고, 화학적 제초제를 철저히 배제, 건강한 와이너리를 추구한다. 품질 관리를 위한 과실 수 제한은 물론 자연 효모 사용, 손 수확과 그린 하비스트, 여과및 정제작업등 전혀 실시하지 않는다.

양조

손수확 후 제경작업을 거친뒤 자생 효모만을 사용해 탱크에서 발효를 진행한다. 20% 새 오크 통을 사용하며 나머지는 사용 오크에서 숙성을 거친다. 병입 시 청징과 필터링 모두 거치지 않는다.

노트

검은 후추, 데친 자두와 감초 풍미가 주로 느껴진다. 입에서는 약간 구운 크렌 베리와 붉은 자두 풍미가 느껴지며 깊이감과 복합미가 좋은 와인이다. 오크 풍미보다는 신선한 과실 풍미가 더 지배적으로 느껴지며 적당한 바디감과 길게 이어지는 피니시가 매력적이다.

페어링

어울리는 음식으로는 구운 양고기 요리나 그뤼예르, 꽁떼와 같이 반경성/경성 프랑스 치즈와 잘 어울린다.

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

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