쌍쎄흐 '레 샤쎄뉴'

Claude Riffault Sancerre 'Les Chasseignes'

쌍쎄르 지역 포스트 디디에 다그노

#끌로드히포 #디디에다그노 #소비뇽블랑 #화이트와인 #고퀄리티 #레샤쎄뉴

브랜드	끌로드 히포 (Claude Riffault)		
지 역	프랑스 〉 루아르 벨리 〉 썽트르 〉 쌍세흐		
품 종	소비뇽 블랑 (Sauvignon Blanc)		
등 급	AOC Sancerre		
종 류	화이트 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	13%

품종블렌딩

소비뇽 블랑 (Sauvignon Blanc) 100%

떼루아

자갈밭 토양으로 이뤄져 있다. 레 샤쎄뉴라는 이름이 지역 방언으로 자갈밭이라는 까이요뜨(Caillottes) 토양을 의미한다. 경사면은 남동향을 향하며 포도나무 수령은 7-40년 사이다.

재배

정기적으로 포도나무 줄의 토양을 뒤집어 엎어 숨을 쉬게 만들어주며 포도나무 줄과 줄 사이에 식물들이 자라게 하여 생물다양성 추구와 자연 비료가 되게끔 노력하며 또한 토양에 숨을 불어넣는 작용을 한다. 제초제는 사용하지 않는다. 수형 관리는 더블 귀요로 한다. 그린 하베스트를 강하게 하여 포도가 바람에 잘 노출되어 병충해 방지를 하며 수확량 또한 제한하여 각 포도 송이의 품질을 높인다.
가지치기와 그린 하베스트로 밀듀를 예방하며 이산화황으로 오이디움을 방지한다.

양조

손으로 수확하며 섬세하고 신중한 선별 과정을 거친다. 기압식 압착기로 저압의 긴 압착 과정을 거친다. 이후 저온 데부르바주 (D bourbage froid)라는, 쉽게 말해 디캔팅 과정을 통해 포도에 묻어있는 먼지 등을 걸러내는 과정을 거친다. 알코올 발효는 70% 스테인리스 스틸 탱크에서 이뤄지며 30% 오크 통에서 이뤄진다. 8개월간 아주 섬세한 침전물과 함께 숙성을 거친 뒤 봄에 병입한다. 총 생산량은 평균 14,000병이다.

노트

과일에서 느껴지는 섬세함이 특징적인 와인이다. 입에서는 미네랄 느낌이 강한 석회암 토양에서 오는 랭스와 지속성이 일품이다.

페어링

와인만으로도 즐기기 좋으며 그릴에 구운 생선 종류와도 잘 어울린다.

서비스

빈티지로부터 2-3년부터 시음 적기에 들어서며 10년 이상 장기 숙성이 가능한 그랑 뀌베다. 10-12도 가량 다소 높은 온도로 즐기면 크리스피하게 씹히는 질감 마져도 즐길 수 있다.

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

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