



‘지속가능한 와이너리로의 재탄생, 도멘 도시에르’

## 블라종 도시에르

Blason d'Aussieres

지역	프랑스 > 랑그독		
포도품종	시라 36% 그르나슈 35% 무호베드르 12% 까리냥 9%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	유칼립투스 같은 허브향과 트러플, 흑연, 부싯돌 같은 미네랄 향이 주를 이룬다. 그 뒤로 블랙 커런트, 블랙 베리 컴포트 향이 조화롭게 느껴지며 부드러운 탄닌이 복합적인 향들과 균형을 이룬다.		
페어링 TIP	붉은육류/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



랑그독의 대표적인 품종들의 블렌딩으로 탄생한 와인이다. 그 중 까리냥은 '탄산침용(Carbonic maceration)'을 거쳐 약간의 발사믹 노트가 느껴지는 매력적인 와인이다.

### 수상내역



2014빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 87점  
2011빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 86점  
2011빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 85점

### 와이너리



자연과 상생을 모토로 지속 가능한 와인으로의 재탄생. 도멘 도시에르는 기원전 97년 로마시대부터 와인을 양조 및 공급한 기록을 가진 유구한 역사가 살아 숨쉬는 도멘이다. 1999년 도멘 에릭 드 로칠드에 의해 매입되었으며 그때부터 인간과 자연의 상생이라는 가치 아래 포도밭 관리, 수확, 양조, 병입 그 모든 단계가 관리돼오고 있다. 2018년 마침내 공식적으로 프랑스 유기농 인증 중 하나인 AB(Agriculture Biologique) 인증 절차를 신청했다. 이에, 유기농 와인으로의 재탄생이자 지속가능한 성장이라는 가치를 담아낸 새로운 포트폴리오로 출시되었다. 프리미엄 로제인 샤토 도시에르 로제부터 랑그독 지역 전통적인 양조 방식인 '탄산침용(Carbonic Maceration)'으로 양조된 알탕 도시에르 등 새로운 상품을 출시하였다. 또한 샤토 도시에르, 로제, 알탕 도시에르는 에릭 드 로칠드의 아내이자 현 오너인 사스키아 로칠드의 어머니인 이탈리아인 아티스트 '베아트리스 까라씨올로'가 도멘 도시에르의 천혜의 환경에 영감을 받아 직접 그린 그림을 레이블로 사용했다. 로칠드 사의 오래도록 축적된 노하우와 지속가능성을 향한 가치, 천혜의 테루아의 융합으로 앞으로의 행보가 기대되는 와이너리이다.

유기농인증



Agriculture  
Biologique

---

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.