



#내추럴

‘루아르 지역의 떠오르는 내추럴 와이너리 세네살리에르’

라 보엠

La Boheme

지역	프랑스 > 루아르		
포도품종	믈롱 드 부르고뉴 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	미네랄리티가 느껴지며 노란 배, 애플 사이다 등의 아로마와 함께 매우 부드러운 팔레트가 특징인 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 생선/ 채소/ 부드러운 치즈		



제품설명



편안도로 되어 있는 떼루아에서 모든 포도를 재배하는데 이는 믈롱 드 부르고뉴를 재배하는 와이너리로서는 새로운 도전으로 와인에 미네랄리티, 복합미와 구조감을 선사하는데 한 몫을 하며 이 점은 모든 와인들이 5년 이상 거뜬히 숙성될 수 있는 힘을 선사한다. 50년 올드 바인에서 순수확한 포도로 양조하며 가장 농익었을 때 수확한다. 압착 과정은 사람이 진행하며 매우 가볍게 그리고 오래 진행한다. 9개월가 온도 조절이 가능한 탱크에서 lees와 숙성하며 가장 본연 그대로의 믈롱 드 부르고뉴 와인을 생산할 수 있도록 한 와인이다.

와이너리



Chateau Lassolle은 프랑스 남서부에 위치해 있으며 여성 와인메이커인 Stephanie Roussel가 모든 양조를 진행한다. Lassolle의 모든 와인은 이산화황 무첨가 와인으로 환경을 생각하는 와인 메이커로서 재생지를 사용한 레이블도 인상적이다. 기본적인 와이너리의 철학은 떼루아를 존중하고 지속 가능한 농법의 사용과 자연 생태계를 해치지 않는 선에서의 재배와 양조에 있다. 암포라를 사용한 숙성 진행 과정도 인상적이다. 모든 와인은 순수확을 거친 포도를 기본으로 하며 모든 제조제, 화학비료 등은 사용하지 않는다. 기계적인 접근은 최소한으로 한다.

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