



‘올드 바인 말벙으로 만든 내추럴 와인’

라 피에스

La Piece

| | | | |
|---------|---|----|-------|
| 지역 | 프랑스 > 까오르 | | |
| 포도품종 | 말벙 100% | | |
| 알코올 | 13% | 용량 | 750ml |
| 테이스팅 노트 | 체리, 사과, 감초 아로마를 비롯한 부드러운 탄닌감이 느껴진다 | | |
| 페어링 TIP | 붉은 육류/ 부드러운 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외) | | |



#내추럴

제품설명



[300m 고도에 위치한 지역으로 자갈이 많은 석회암-진흙 토양. 유기농법으로 재배한 평균 25년의 수령을 지닌 포도나무에서 자란 포도들을 이용한다. 손수확을 거쳐 야생 효모를 사용. 20일간 침용 과정을 거쳐 11개월간 콘크리트 배럴에서 숙성 진행하였다.](#)

와이너리



Parlange & Illouz 와이너리는 보르도에서 Jeremie Illouz와 Paul Parlange가 함께 와인 양조 공부를 한 인연으로 설립한 와이너리로 2012년부터 6 헥타르의 포도밭을 가지고 말벙, 쥐랑송 등의 품종을 재배하고 있다. Jeremie Illouz는 2008년 까오르의 장인이라 불리는 Mas Del Perie 의 Fabien Jouves을 만나 본격적인 와인 업계에 뛰어든다. 2012년부터 본격적으로 포도밭을 구입, 때루아와 포도밭의 자연을 중시하는 철학을 고철시키며 화학 비료는 쓰지 않는 와인 양조를 시작했다. 철의 성질이 풍부한 토양에서 잘 자라는 올드 바인 말벙을 가지고 과실미와 탄닌감이 응축된 상태에서 18개월 배럴 숙성을 거쳐 생산하는 Haut Piece를 비롯해 총 5가지의 와인들을 유기농법으로 재배한 포도들로 양조한다. 2015년 빈티지는 Jeremie Illouz가 일반적인 와인 양조 규제들을 따르지 않고 자체적으로 아펠라시옹을 낮춰 VDF로 출시하기도 했다.

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