



#내추럴

‘친환경 바이오 다이내믹 알자스 와인’

아멜리에 샤를 스파 셀레브라시옹 크레망 블랑

Amelie Charles Sparr Celebration Cremant Blanc

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	피노 블랑 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	구운 빵, 야생화 아로마가 느껴지며 비교적 강인하고 섬세한 팔레트를 가진 알자스 지역 크레망		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



야생 효모와 함께 스테인리스 탱크에서 발효한 크레망 스파클링으로 당도가 거의 없는 체로 도사주로 분류되는 와인이다. 셀레브라시옹은 프랑스어로 축하를 의미하며 샤를 스파는 이 와인을 누군가와 축하할 때 식전주로 활용하길 조언하고 있다.

와이너리



이 부부가 함께 만나 아멜리에 & 샤를 이름을 걸고 와이너리를 새로 설립하였고 100% 바이오다이내믹 알자스 와인을 만들고 있다. 새로운 것을 늘 시도하고 자연에서 오는 매력을 그대로 받아들이는 와이너리로 늘 와인에 관련된 사업을 해오던 가정에서 자랐지만 내추럴 와인을 생산한다는 의미에서 이 와이너리의 새출발의 의미는 크다. 포도밭의 크기는 약 12ha로 2개 프리미에 크뤼, 4개 그랑크뤼 도 포함되어 있다. 토지의 일부는 퇴비를 만들기 위한 목적으로만 사용되며 이는 곧 포도가 사람의 개입 없이 자연의 힘으로 자생하도록 하는데 목적이 있다.

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