



#내추럴

‘친환경 바이오 다이내믹 알자스 와인’

## 아멜리에 샤를 스파 핑세 피노 블랑

Amelie Charles Sparr Pensee Pinot Blanc

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	피노 블랑 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-8°C		
테이스팅 노트	열은 노란색을 띠며 균형감과 구조감이 좋으며 헤이즐넛류의 견과류 아로마와 구운 빵 아로마 등이 느껴진다.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



[야생 효모와 함께 스테이리스 탱크에서 발효했다. 숙성 또한 스테이리스 탱크에서 진행하여 과실미와 신선도를 살린다. 핑세는 프랑스어로 생각이라는 뜻으로 피노 블랑의 매력을 자아내는 와인으로 여기고 많은 전채 요리나 아무즈 부슈의 페어링으로 추천하고 있다.](#)

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