



‘내추럴 와인에 매료되어 양조 기법을 전향한 트리코 와이너리’

## 마리 & 뱅성 트리코 레 밀랑

Marie & Vincent Tricot Les Milans

지역	프랑스 > 오베르뉴		
포도품종	피노 누아 가메		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	레드 베리 아로마와 갓 피어난 꽃 향이 지배적이며 약간의 향신료 터치도 느낄 수 있는 복합적인 와인이다. 피니쉬는 매우 우아하면서도 섬세하다.		
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식		



### 제품설명



오베르뉴 지역에서 가장 돋보이는 특징인 화산토와 가메 그리고 피노누아 품종은 최상의 궁합을 자랑한다. 특히 피노 누아는 부르고뉴의 피노 누아와 견주는 만큼의 잠재력을 자랑한다. 오베르뉴 지역이 비교적 알려지지 않은 만큼 그 가능성은 어마어마한 것으로 알려져 있다. 레 밀랑은 가메와 피노 누아 블렌딩 와인으로 피노 누아는 줄기가 제거된 채로 발효되며 가메는 송이째 발효한다. 유리 섬유에서 발효 과정을 진행한 후 오래된 오크통에서 숙성 기간을 거친 후 병입한다. 여과와 청징은 진행하지 않으며 별도의 이산화황을 첨가하지 않는 내추럴 와인으로 분류될 수 있다.

### 와이너리



루아르 지방 Anjou에서 태어난 Vincent은 보졸레 지역에서 양조학 공부를 마치고 브루이(Brouilly) 지역에서 Patrick Coton의 사사를 받아 일반 컨벤셔널 와인을 양조하다 자연적인 방법의 와인 양조에 대해 Marcel Lapierre 당시 와인메이커들과 의논하던 중 내추럴 와인에 매료되어 그의 전반적인 와인 양조 기법을 바꾸기 시작했다. 그 이후 가족들과 함께 전 세계를 탐방한 이후 프랑스 남동부 오베르뉴의 Orcet 지역에 정착하여 지금까지 10h 크기의 포도밭에서 오가닉 농법으로 내추럴 와인을 양조하고 있다. 2003년에 처음으로 이산화황을 첨가하지 않은 와인을 개시하였고 현재 가메, 피노 누아, 샤르도네, 소비뇽 블랑을 재배하여 와인에 사용하고 있다.

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