



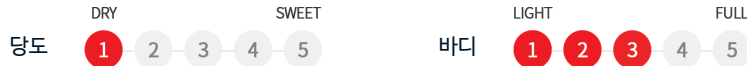
#내추럴

‘프랑스 알자스 내추럴 와인의 슈퍼스타, 피에르 프리크’

피에르 프리크 오세루아 카리에르 푸르 뱅

Auxerrois Carriere Pur vin

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	오세루아 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	강한 복숭아 아로마와 차, 럼 향 등의 다양한 종류의 향이 조화를 이루고 부드러운 목넘김과 꿀인 잼 류의 과실 팔레트가 인상적인 와인		
페어링 TIP	해산물/ 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



카리에르 지역의 토양은 이회토와 사암토로 구성되어 있다. 보주 산맥에서 만들어진 사암이 대부분이다. 이 지역의 토양은 자갈과 돌의 함유량이 타 지역보다 많아 물과 바람이 오가는데 원활하면서도 토양에서 물을 가두려는 성질이 있어 포도를 재배하는데 있어 좋은 자연적 환경을 제공한다. 동향 포도밭으로 그랑크뤼 비야드인 Vorbourg 바로 아래에 위치해 고도가 높다. 이 포도밭에서 재배된 오세루아는 11개월간 오크통에서 숙성 진행한다.

와이너리



도멘 피에르 프리크는 12대에 걸쳐 내려오는 가족 경영 와이너리로 프랑스 알자스 지역의 와이너리이다. 12h 크기의 포도밭을 소유하며 부부와 그의 아들 토마 프리크가 운영하고 있으며 포도밭의 경사와 햇빛 노출 정도에 따라 매우 다른 포도밭의 성질을 자랑하고 있다: 소유한 밭은 그랑크뤼 3개를 포함해 9개로 알려져 있다. 와이너리의 모든 와인들은 1970년 유기농 방법을 거쳐 1980년부터 바이오다이내믹 방법으로 재배되고 있다. 공기 압착 방식으로 얻은 포도즙은 자연 효모로 발효시킨다. 이후 침전화를 거쳐 불순물을 걸러내는 방식이다. 숙성은 오래된 오크통에서 효모와 함께 5-9개월간 진행된다. 1999년부터 추가 이산화황 작업을 배제한 와인들을 생산하기 시작했다. 대부분의 와인들은 DEMETER/ ECOCERT 인증을 받아 전면 레이블에 표시되어 있다.

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