



‘내추럴 와인의 거장인 로망 기베르토의 미국인 수제자이자 내추럴 와인 메이커, 브랜든’

브랜든 스타터 웨스트 소뮈르 블랑

Brendan Stater West Saumur Blanc

지역	프랑스 > 루아르
포도품종	슈냉 블랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃
테이스팅 노트	초록 사과, 시트러스 향이 지배적인 화이트 와인으로 크리스피한 산도감이 좋은 구조감을 이루는 와인이다. 하얀 꽃 팔레트와 함께 시트러스 계열의 팔레트가 은은히 피니쉬까지 이어진다.
페어링 TIP	붉은 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/밀가루 음식



제품설명



소뮈르 블랑에 들어가는 포도는 레 샤포데즈 빈야드에서 수확한 포도로 양조한다. 레 샤포데즈에 사용되는 포도들이 재배되는 지역보다는 낮은 고도에서 수확한다. 발효와 양조 과정은 모두 스테인리스 스틸에서 진행되며 sur lies 상태를 6개월간 유지한 후 병입한다.

와이너리



브랜든 스타터웨스트는 미국인으로 프랑스에서 영어 선생님이로 일을 하다 파리에서 우연한 기회에 프랑스 루아르 지역 내추럴 와인의 거장인 도멘 기베르토의 와인을 접하게 되었고 그 이후에 꼭 빠져 루아르의 소뮈르로 내려가 로망 기베르토의 사사를 받아 서브 양조자로까지 활동했다. 그 후 로망 기베르토의 유명한 빈야드인 clos du guichaux 근방에 위치한 포도밭을 받아 슈냉 블랑을 재배해 2015년부터 본격적으로 와인 양조를 시작했다.

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