



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

브랜든 스타터 웨스트 소뮈르 루즈

Brendan Stater West Saumur Rouge

지역	프랑스 > 루아르
포도품종	까베르네 프랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃
테이스팅 노트	레드 베리류의 과실미와 구운 후추향이 느껴지는 와인으로 구조감이 뛰어나며 블랙 체리의 팔레트와 미네랄리티가 적절히 어우러지는 와인
페어링 TIP	붉은 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/밀가루 음식



제품설명



포도는 모두 손수확 과정을 거쳐 선별하며 펄핑 오버나 펄핑 다운 등의 별도의 추출 과정을 거치지 않는다. 발효 과정도 6일동안만 진행하는데 이는 다른 요소보다는 순수하고 섬세한 과실미를 중점적으로 얻어낼 수 있도록 하기 위함이다. 숙성 또한 스테인리스 통에서 6개월간 진행한다.

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 폭 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.