



‘루아르 지역의 새로운 바람 지속가능한 유기농와인’
에커만 크레망 드 루아르 비오

Ackerman Cremant De Loire Bio

지역	프랑스 > 루아르		
포도품종	슈냉 블랑 60% 샤르도네 30% 카베네 프랑 10%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	레몬, 감귤 등의 아로마와 팔레트가 느껴지는 매우 신선한 스파클링으로 버블감이 살아있어 식전주로 매우 잘 어울리는 와인이다.		
페어링 TIP	생 해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈		



제품설명



[양주, 소뮈르, 투레 지역의 포도를 블렌딩 하였다 블렌딩 전 각 압착 과정을 거치고 이후 Lees 와 함께 숙성하여 신선함을 그대로 보존한 스파클링 와인으로 탄생한다. 편암지대의 완벽한 떼루아에서 유기농으로 만들어 졌다.](#)

수상내역



NV빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC Bronze

와이너리



1811년에 설립된 에커만 와이너리는 루아르 벨리에서 가장 오래된 파인 스파클링 와인 메이킹 와이너리이다. 설립자인 JEAN BAPTISTE ACKERMAN이 남겼던 “버블은 잠간이지만 느꼈던 감정은 영원하다”라는 문장 아래에 최고의 스파클링 와인을 만들기 위해서 전통 양조방법과 현대식 기술과 기계들이 조화를 이루는 와이너리로 발전시키고 있다. 현재 루아르의 떼루아를 잘 반영하고 있는 와인을 만드는 것으로 유명하며, 스파클링을 더불어 신선하고 미네랄이 풍부한 화이트, 로제, 레드 등 다양한 스틸 와인들도 인기를 누리고 있다. 최근에 시장의 반응을 반영하여 이산화황이 첨가되지 않은 크레망 2종을 신 출시하여 시대의 변화에 빠르게 발 맞추고 있다.

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