



‘대화’와 ‘사이’를 중요시 여기는 도시에르의 철학이 담긴 와인

## 자텡 도시에르

Jardin d'Aussieres

지역	프랑스 > 랑그독		
포도품종	시라 36% 그르나슈 35% 무호베르 12% 기타품종 17%		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	14-16℃
테이스팅 노트	부싯돌과 흑연에서 시작하는 미네랄리티와 순수한 플로럴 캐릭터를 느낄 수 있다. 블랙 트러플과 리코리스, 유칼립투스의 다채로운 아로마와 세이지, 월계수와 같은 독특한 스파이시함도 동시에 느낄 수 있다. 블루베리와 블랙커런트로 이어지는 2차 향은 매우 조화로운 숙성 잠재력이 돋보이는 포인트이며, 탄닌이 잘 어우러져 완벽한 균형과 구조감을 제공한다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



도시에르에서 새로 개발한 Private Label인 자텡과 테라스는 ‘대화’를 중요시하는 도시에르의 철학이 고스란히 담긴 와인이다. 요소와 요소 사이, 세대와 세대 사이, 도시에르가 위치한 마을 사람들과 강인들의 사이, 각기 다른 생각을 가진 사람들 사이의 대화를 경청하고 장소와 “사이”에 대한 경청, 존경, 뉘앙스의 이야기를 들려주는 와인을 만드는 것을 최종 목표로 하고 있다.

정온 조절 된 스테인리스와 콘크리트 탱크에서 알코올 발효를 진행하며, 가리냥은 일부 탄산침용 발효를 진행하여 독특한 캐릭터를 살린다. 발효 중 펌핑오버를 진행하여 탄닌과 페놀 성분을 부드럽게 추출한다. 안정화 작업 진행 후 15-20일간 침용과정을 진행한다

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