



‘대화’와 ‘사이’를 중요시 여기는 도시에르의 철학이 담긴 와인

## 테라스 도시에르

Terrasses d'Aussieres

지역	프랑스 > 랑그독		
포도품종	시라 36% 그르나슈 35% 무흐베르 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/부드러운 치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



도시에르에서 새로 개발한 Private Label인 자쟁과 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, 까리냥은 일부 탄산침용 발효를 진행하여 독특한 캐릭터를 살린다. 발효 중 펌핑오버를 진행하여 탄닌과 페놀 성분을 부드럽게 추출한다. 안정화 작업 진행 후 15-20일간 침용과정을 진행한다.

### 와이너리



자연과 상생을 모토로 지속 가능한 와인으로의 재탄생. 도멘 도시에르는 기원전 97년 로마시대부터 와인을 양조 및 공급한 기록을 가진 유구한 역사가 살아 숨쉬는 도멘이다. 1999년 도멘 에릭 드 로칠드에 의해 매입되었으며 그때부터 인간과 자연의 상생이라는 가치 아래 포도밭 관리, 수확, 양조, 병입 그 모든 단계가 관리돼오고 있다. 2018년 마침내 공식적으로 프랑스 유기농 인증 중 하나인 AB(Agriculture Biologique) 인증 절차를 신청했다. 이에, 유기농 와인으로의 재탄생이자 지속가능한 성장이라는 가치를 담아낸 새로운 포트폴리오로 출시되었다. 프리미엄 로제인 샤토 도시에르 로제부터 랑그독 지역 전통적인 양조 방식인 ‘탄산침용(Carbonic Maceration)’으로 양조된 알탄 도시에르 등 새로운 상품을 출시하였다. 또한 샤토 도시에르, 로제, 알탄 도시에르는 에릭 드 로칠드의 아내이자 현 오너인 사스키아 로칠드의 어머니인 이탈리아인 아티스트 ‘베아트리스 까라씨올로’가 도멘 도시에르의 천혜의 환경에 영감을 받아 직접 그린 그림을 레이블로 사용했다. 로칠드 사의 오래도록 축적된 노하우와 지속가능성을 향한 가치, 천혜의 페루아의 융합으로 앞으로의 행보가 기대되는 와이너리이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.