‘붉은 육류 / 흰 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트’

마크 하이스마 볼네이 라 까브

MARK HAISMA VOLNAY LA CAVE

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-16℃		
테이스팅 노트	라즈베리의 과즙 향이 코에서 생생하면서도 놀랍도록 섬세하게 느껴 진다. 입안에서는 우아하면서도 생동감이 있고, 다크 체리, 산딸기, 야생 블루베리, 싱싱하게 수확한 허브들과 건조한 향신료가 어우러진다. 타닌감이 단단한 구조감을 주고, 긴 허브향의 피니시가 와인을 풍부하게 만든다.		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

Volnay AOC 북부에 위치한 'La Cave'는가장 높은 고도에 위치해있고 토양이 얇고 열악한 독특한 싱글 플롯은 일반적으로 샤르도네를 재배하기 적합한 석회암으로 구성되어있지만, 피노 누아를 식재하여 튼튼하면서도 다크한 과일향의 피노 누아와 탄력, 생명감이 느껴지는 산도감을 가진 와인을 탄생시켰습니다. 손으로 수확한 피노누아를 포도송이 가지를 포함하여 발효를 진행한 뒤 프렌치 오크통으로 이동해 1년 숙성 후 병입하여 출시합니다.

와이너리

마크 하이스마는 프랑스인 어머니에게서 호주에서 태어나, 호주 빅터리아 Yarra Yering에서 포도 재배를 공부하고 특히, 호주 전설의 와인메이커 Dr.Bailey Carrodus와 함께 10년을 보내며, 와인메이커로서 경력을 시작했다. 2009년 부터 부르고뉴에서 와인을 만들기 시작하여, 2016년 부르고뉴 꼬뜨 드 뉘 지역의 부조 마을 동쪽에 있는 Gily-les-Citeaux에 와이너리를 설립한 네고시앙으로 마크 하이스마가 운영하고 있다.
치열한 부르고뉴의 생태계에서 포도밭을 구매하기 어려웠지만, 관계를 구축하고 헌신적인 재배자 및 수확자 네트워크를 개발하는 탁월한 능력을 갖춘 그는 마이크로 네고시앙으로서 다양한 부르고뉴 지역에 걸쳐 연간 1,000케이스의 와인을 생산하게 되었다. 그의 신뢰와 엄격한 포도재배에 대한 헌신이 와인에 대한 철학과 기준이 되며, 그는 그 해 병입 전 모든 와인이 팔리는 가장 핫한 생산자로 떠오르게 되어, Tim Atkin에 의해 "주목할 만한 부르고뉴 생산자 top 25인"에 선정되고, 매년 3월 병입 전 모든 와인이 매진되는 등 엄청난 인기를 누리고 있다.

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