



마크 하이스마 부르고뉴 알리고떼

MARK HAISMA BOURGONE ALIGOTE

지역	프랑스 > 부르고뉴		
포도품종	알리고떼 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-9°C		
테이스팅 노트	레몬향이 부드럽게 느껴지며 꽃다발을 쥐고 있는 듯한 향이 느껴진다. 입에서는 섬세하면서도 신선한 약간의 향신료가 느껴지는 와인입니다. 약간의 감귤과 효모 향과 높은 산도감이 긴 피니시를 견고하게 가져가는 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



블네와 본 로마네 사이에 위치한 파셀에서 자란 올드 바인인 알리고떼를 재배하여, 사용했던 오크 통에서 발효를 진행하고 탱크 숙성한뒤 병입하여 출시한다.

와이너리



마크 하이스마는 프랑스인 어머니에게서 호주에서 태어나, 호주 빅토리아 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 누 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.