



“Tim Atkin 선정 “주목할 만한 부르고뉴 생산자 8인”

## 마크 하이스마 부르고뉴 피노누아

MARK HAISMA BOURGOGNE PINOT NOIR

지역	프랑스 > 부르고뉴		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~16℃		
테이스팅 노트	밝은 루비 레드 컬러로, 붉은 과일, 체리의 향이 가벼우면서도 섬세하게 느껴진다. 입안에서는 부서진 딸기의 향이 느껴지며 꽃향이 가득하며, 신선하면서도 가볍게 즐길 수 있는 와인이다. 둥근 탄닌과 균형이 잘 잡혀있고, 붉은 과일향이 길게 피니시로 이어진다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



### 제품설명



일부는 쥐브레-상베르팽의 경사면에서, 대부분의 포도는 포마르에서 유기농으로 재배한 피노누아를 블렌딩해서 만들어 진다. 매 빈티지마다 3,000병 미만으로 생산하는 매우 희귀한 와인입니다. 매우 신선하면서도 섬세한 딸기 향으로 식전주로 즐기기에 적절한 와인입니다.

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