



‘Tim Atkin 선정 “주목할 만한 부르고뉴 생산자 8인”

마크 하이스마 생 로맹 레 자롱

MARK HAISMA SAINT ROMAIN LE JARRON

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-16℃		
테이스팅 노트	매력적인 살구, 레몬 크림, 헤이즐넛과 함께 꽃향기가 피어오른다. 플로럴한 향과 함께 초록 사과, 시트러스함도 느껴져 와인을 더욱 생기있게한다. 상쾌한 산미, 크리스피함 그리고 짭짤한 미네랄리티가 잔잔히 느껴지는 와인으로 좋은 길이감을 지닌 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생해산물 / 흰살 생선 / 채소(샐러드) / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



생 로맹은 지리적 위치는 독특한 미기후를 조성하여 포도 재배에 이상적인 조건을 제공한다. Saint-Romain은 해발 고도가 높은 경사진 언덕에 위치해 있어, 포도밭들이 충분한 햇빛을 받으면서도 밤에는 시원한 공기의 혜택을 받는다. 이러한 기후 조건은 포도의 성숙 과정에 균형을 더해주며, 복잡성과 신선함이 잘 어우러진 와인을 생산하는 데 기여한다.

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