



‘Tim Atkin 선정 “주목할 만한 부르고뉴 생산자 8인”

## 마크 하이스마 쥬브레 상베르탱

MARK HAISMA GEVREY CHAMBERTIN

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 누		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-16℃		
테이스팅 노트	전형적인 부르고뉴 피노 누아의 우아함을 보여주며, 약간의 스모크 향과 바닐라 및 달콤한 향신료의 섬세한 향이 돋보인다. 입안에서는 풍부하고 juicy한 레드 베리, 블랙 베리류의 향과 세련된 타닌과 약간의 미네랄리티가 균형감을 잡아준다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



### 제품설명



마크 하이스마의 쥬브레 상베르탱은 부르고뉴의 구조적이고 복합적인 피노누아를 보여줍니다. 석회암 토양에서 자란 피노누아로 만들어지고, 포도 알갱이가 완전히 성숙한 단계에 도달하면 정교한 수확과정이 진행되며, 알갱이는 큰 콘크리트 탱크에 약 50% 발효되어 포도 껍질과 접촉을 통한 느리고 점진적인 알코올 발효가 이루어집니다. 발효 프로세스가 완료되면 12개월 동안 프랑스 오크 통으로 이동하여 숙성되며, 그 후에 병입 및 출시됩니다.

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