



“Tim Atkin 선정 ”주목할 만한 부르고뉴 생산자 8인”

마크 하이스마 줘브레 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 줘브레 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.

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.