



‘Tim Atkin 선정 “주목할 만한 부르고뉴 생산자 8인”

마크 하이스마 페르낭 베르줄레스 레 핀

MARK HAISMA PERNAND VERGELESSES LES PINS

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~16℃		
테이스팅 노트	어두운 베리의 향이 우아하게 느껴지며, 약간의 얼 그레이 향이 피니쉬에 느껴진다. 입 안에서는 균형이 잘 잡혀 있으며, 세련된 탄닌이 돋보입니다. 마무리에서는 줄기에서 나오는 흰 후추향이 느껴지고, 탄닌감이 건조하게 마무리를 한다. 라즈베리가 이끄는 긴 피니쉬와 섬세한 마무리가 특징인 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



페르낭 베르줄레스 남서쪽 가장 높은 빈야드의 하얀 점토 토양에서 자란 피노누아의 30%는 포도 송이 전체를 넣어 함께 발효를 하였습니다. 두드러지는 미네랄리티 특성을 지닌 와인을 탄생하며, 송이를 함께 발효했기 때문에 탄닌감과 허브향이 함께 피니쉬에 느껴지는 놀라운 와인을 탄생시킨다.

와이너리



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