



‘Tim Atkin 선정 “주목할 만한 부르고뉴 생산자 8인”

마크 하이스마 페르낭 베르쥘레스 프리미에 크뤼 까라두

MARK HAISMA PERNAND VERGELESSES 1 CRU EN CARADEUX

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-9℃		
테이스팅 노트	황갈색에서 황금빛의 색상을 보이며, 옐로우 빛의 살구류, 오렌지 꽃 그리고 감귤의 향이 진하게 느껴지며, 입 안에서는 미네랄리티가 가볍게 소금물을 머금은듯한 느낌이 동반된다. 풍성하고 감도 있는 피니시 향이 크리미하면서도 감각적인 마무리를 선사하는 아로마가 와인을 기분 좋게 완성시킨다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



떠오르는 생산자인 마크 하이스마의 화이트 와인으로 Pernaut Vergelesses의 남쪽에 위치한 '까라두'의 샤르도네로 만들어집니다. 세계적으로 유명한 샤르마뉴의 포도밭을 마주보는 경사에 위치하고 있고, '까라두'는 해발고도 250~300m의 철분이 가득한 점토 토양에서 자란 샤르도네는 풍부한 미네랄리티를 표현합니다. 유기농 농법으로 키운 포도를 부드럽게 압착하여 전통적인 알코올 발효를 거쳐 제조됩니다.

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