



'Tim Atkin 선정 "주목할 만한 부르고뉴 생산자 8인"

마크 하이스마 포마르 프리미에 크뤼 끌로 데 아르벨레

MARK HAISMA POMMARD 1 CRU CLOS DES ARVELETS

지역 프랑스〉부르고뉴〉꼬뜨 드 본

포도품종 피노누아 100%

알코올 13% 용량 750ml

시음 적정 온도 15-16℃

테이스팅 노트 중간 정도 색의 맑은 루비, 크렌베리, 라즈베리 등의 작은 붉은 베리류가 아주

진하게 느껴지고, 신선한 허브와 약간의 애플민트 향, 장미향이 코에서 느껴진다. 입 안에서는 미네랄리티와 섬세하면서도 신선한 딸기주스의 느낌이

느껴지고, 시원한 허브의 향이 기분좋은 피니시를 만들어준다.

페어링 TIP 붉은 육류 / 흰 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식 (피자,

파스타 외) / 디저트

DRY SWEET LIGHT FULL 당도 1 2 - 3 - 4 - 5 바디 1 2 - 3 - 4 - 5

제품설명



포마르의 끌로 데 아르벨레 와인은 남향의 척박한 밭에서 자란 오래된 올드 바인의 포도들을 수확하여 완벽히 가지를 제거하여 양조한다. 포마르의 토양 특성과 해당 지역의 기후적 특성이 더해져 섬세함이 느껴지며, 철분이 풍부한 점토-석회 토양에서 자란 피노누아로 만들어집니다. 알코올 발효 과정시 포도껍질과 접촉하며, 발효 과정이 완료된 후에는 와인을 10-20%의 새로운 프랑스 오크통에서 숙성시킵니다. 약 1년 정도 숙성 후에 병입합니다.

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