



‘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		



### 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.

### 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.