



‘Tim Atkin 선정 “주목할 만한 부르고뉴 생산자 8인”

마크 하이스마 프리미에 크뤼 쥬브레 상베르땡 폰트니

MARK HAISMA 1 CRU GEVREY CHAMBERTIN FONTENY

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 뉘		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	15-16%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-16℃		
테이스팅 노트	조화로운 고전적인 쥬브레 상베르땡의 뛰어난 기교를 보여준다. 짙은 블랙 체리 컬러로 농축된 블랙베리, 라즈베리 아로마가 잔안 가득 피어오른다. 탄약 같은 스모키함, 흙내음, 향그러운 바이올렛, 젖은 자갈의 복합적인 아로마가 와인을 더욱 매력적이게 만든다. 실키한 텍스처와 입안가득 오래 퍼지는 피니시가 훌륭하다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



쥬브레 상베르땡에 위치한 26개의 프리미에 크뤼 포도밭 중 하나인 폰트니는, 석회질과 점토질이 혼합된 토양으로 이루어져 있다. 폰트니는 크게 높은 고원과 낮은 지대로 나뉘는데, 마크가 소유한 0.3헥타르의 프리미에 크뤼 폰트니 밭은 고지대에 속한다. 단단하고 척박한 지표면 아래 80년이 넘는 오래된 포도나무들의 뿌리는 깊이 뻗어있다. 생산량이 3배럴 밖에 되지 않는 이곳의 와인은 매우 강렬한 과실향, 성숙함, 탄탄한 구조감 등 굉장히 매력적인 모습을 보여준다. Destem 30%, 70%는 송이째 (Whole cluster) 사용된다.

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