



‘바이오 다이내믹 농법과 전통적 양조로 탄생한 프리미엄 상세르 와인’

도멘 푸아시에 상세르 끌로 파라디

DOMAINE FOUASSIER SANCERRE CLOS PARADIS

지역	프랑스 > 루아르 > 상세르
포도품종	소비뇽 블랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	12-14℃
테이스팅 노트	배, 꿀, 아카시아 꽃, 젖은돌과 약간의 자몽향을 풍기며 에어레이션 이후 등과 시트러스향 향이 도드러진다. 입안에서 느껴지는 풍부한 향과 둥글게 느껴지는 터치감과 더불어 섬세한 산미감은 긴 여운을 선사한다. 라임 및 레몬 껍질에서 느껴지는 씹쓸함 사이에서 느껴지는 정교하고 부드러운 터치감은 완벽한 밸런스를 자랑한다.
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 훈제·염장음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)



제품설명



남쪽으로 노출된 경사면에서 재배된 포도를 사용하며 석회암, 점토, 부싯돌, 마를 등으로 이루어진 뷔장세(Buzan ais) 지역의 석회질 토양에서 재배한다. 이 지역에서 재배한 와인은 좋은 미네랄리티와 산미를 가지고 있으며, 토양에 따라 다채로운 특징을 보여주고 긴 여운감을 선사한다. 신선하고 깨끗한 피니쉬와 강렬한 미네랄리티의 밸런스를 가지고 있으며, 식전주와 랍스터와 같은 해산물과 완벽하게 어울린다.

오가닉 및 바이오다이내믹 방식으로 경작 했으며, 컨베이어 벨트로 수확 및 공기 압착 방식으로 진행한다. 포도에서 자연적으로 발생하는 자생 효모만을 이용하여 발효하며 스테인리스 스틸 탱크에서 1년간 리와 함께 숙성한다.

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