



‘바이오 다이나믹 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 돌과 시트러스향 향이 도드러진다. 입안에서 느껴지는 풍부한 향과 둥글게 느껴지는 터치감과 더불어 섬세한 산미감은 긴 여운을 선사한다. 라임 및 레몬 껍질에서 느껴지는 씹쌀함 사이에서 느껴지는 정교하고 부드러운 터치감은 완벽한 발란스를 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 바이오다이나믹 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.

와이너리



10대째 와인 생산을 하고 있는 푸아시에 가문은 상세르에서 가장 오래된 생산자 중 하나이다. 60헥타르의 밭을 소유하고 있으며 살충제와 제초제를 사용하지 않고 경작한 포도로 전통적인 방식을 통해 와인을 제조한다.

상세르의 떼루아를 향상시키기 위해 환경을 보존하며 바이오다이나믹 농법을 통해 포도를 건강하고 자연 친화적인 방식으로 와인을 생산한다.

상세르 지역의 여러 떼루아에서 재배하여 다양한 특징을 가지고 있으며, 전통적인 와인 메이킹으로 스테인리스 탱크통에 와인을 숙성하여 와인이 가진 떼루아의 강점을 표현할 수 있도록 한다.

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