



‘바이오 다이나믹 농법과 전통적 양조로 탄생한 프리미엄 상세르 와인’

도멘 푸아시에 상세르 레 로망

DOMAINE FOUASSIER SANCERRE LES ROMAINS

지역	프랑스 > 루아르 > 상세르
포도품종	소비뇽 블랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	12-14℃
테이스팅 노트	빛나는 황금빛 컬러를 가지고 있다. 레몬, 자몽, 사과, 배와 같은 과실향과 허브향, 백합과 같은 화이트 플로럴 향과 더불어 방금 깎은 듯한 잔디향, 꿀향이 어울려 다채로우면서도 신선함과 매력적인 향을 보여준다. 깨끗하면서도 크리스피한 미네랄리티가 청량하게 느껴지며 포멜로, 백후추, 감귤류의 풍미와 가벼운 향신료 향이 더해진다. 기분 좋은 산미로 와인의 신선함과 완벽한 하모니를 이룬다. 레몬과 같은 상큼한 노트가 남으며 미네랄리티 뉘앙스가 지속적으로 입안을 감돌아 깔끔하면서도 둥근 바디감으로 긴 여운감을 남긴다.



제품설명



상부 백악기 지층의 점토와 부싯돌 혼합 토양으로 남서향으로 노출된 경사면에서 재배되며, 이는 와인의 신선한 과실향을 미네랄리티와 플로럴 계열의 향을 강조한다.

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.

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