



‘바이오 다이나믹 농법과 전통적 양조로 탄생한 프리미엄 상세르 와인’

도멘 푸아시에 상세르 레 샤흐뉴

DOMAINE FOUASSIER SANCERRE LES CHASSEIGNES

지역	프랑스 > 루아르 > 상세르
포도품종	소비뇽 블랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	12-14℃
테이스팅 노트	잘 정돈된 구조감과 미네랄리티의 밸런스가 훌륭하며 생동감 있는 시트러스 풍미가 느껴진다. 잘 익은 자몽, 감귤, 사과, 레몬 껍질향, 섬세한 허브향이 정교하게 피어오르고 은은한 자갈향과 더불어 긴 여운감을 보여준다. 깔끔하고 신선한 느낌의 산미는 짙과 갓 잘라낸 풀의 향을 강조하고, 레몬 커드, 스타프루트, 구스베리 노트가 향과 맛의 깊이를 더한다. 마지막 피니쉬는 입맛을 돋우는 돌의 뉘앙스가 느껴진다.



제품설명



석회암, 점토, 부싯돌, 마를 등으로 이루어진 뷔장세(Buzan ais)의 에서 재배한다.

특히 사블리 지역과 동일한 고대 해양 퇴적물인 하부 키머리지안(Kimmeridgien) 석회암 60%, 미네랄리티와 큰 영향을 미치는 상부 옥소니안(Oxonian) 석회암으로 이루어져 있으며 섬세하면서도 복잡한 조화와 신선한 미네랄리티를 보여준다.

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