

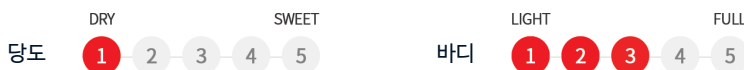


‘바이오 다이나믹 농법과 전통적 양조로 탄생한 프리미엄 상세르 와인’

도멘 푸아시에 상세르 르 끌로 드 바농

DOMAINE FOUASSIER SANCERRE LE CLOS DE BANNON

지역	프랑스 > 루아르 > 상세르
포도품종	소비뇽 블랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	12-14℃
테이스팅 노트	연한 맑은 노란빛의 컬러를 띄고 있으며 잘 익은 사과와 배, 스파이시한 향신료, 레몬 및 라임과 같은 시트러스 과일의 껍질의 향의 조화가 풍부하게 느껴진다. 동시에 백합의 향이 미네랄 배경과 함께 보이며 향을 더욱 풍성하게 보여준다. 입 안에서 느껴지는 풍부하면서도 차가운 터치감이 조화를 이루며 밀도있는 바디감과 신선함과 강도있는 아로마가 어울려 풍부한 피니쉬는 긴 여운감을 남긴다.



제품설명



동남향으로 노출된 경사면으로 대부분 점토와 부식질이 혼합된 토양과 '생 돌샤르(Saint Doulchard)의 마를'(점토와 석회질 혼합물)이 포도밭의 하단에 있다.

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.