



‘바이오 다이나믹 농법과 전통적 양조로 탄생한 프리미엄 상세르 와인’

도멘 푸아시에 상세르 쉬르 르 포르

DOMAINE FOUASSIER SANCERRE SUR LE FORT

지역	프랑스 > 루아르 > 상세르
포도품종	소비뇽 블랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	12-14℃
테이스팅 노트	진한 황금빛 레본 빛깔을 띄고 있으며, 망고, 꿀, 약간의 스파이시 노트, 짭짤한 레몬, 젓은 돌, 시트러스의 아로마 향이 조화롭게 이루어진다. 망고, 꿀, 약간의 스파이시한 노트를 가지고 있으며, 입안 가득히 느껴지는 부드러운 풍미와 미세하게 느껴지는 기포감이 전체적인 발란스를 잡아준다. 부드러우면서도 스파이시한 피니쉬를 선보인다.



제품설명



석회암, 점토, 부싯돌, 마를 등으로 이루어진 뷔장세(Buzanais) 지역에서 포도를 재배하며, 이 지역에서 재배한 와인은 좋은 미네랄리티와 산미를 가지고 있으며 토양에 따라 다채로운 특징을 보여주고 긴 여운감을 선사한다.

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