



‘바이오 다이내믹 농법과 전통적 양조로 탄생한 프리미엄 상세르 와인’

도멘 푸아시에 상세르 블랑

DOMAINE FOUASSIER SANCERRE BLANC

지역	프랑스 > 루아르 > 상세르
포도품종	소비뇽 블랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	12-14℃
테이스팅 노트	밝은 레몬 컬러를 띄고 있으며, 신선하고 깨끗한 아로마가 특징적이다. 주로 레몬, 자몽, 청사과향이 두드러지며 사과, 배, 복숭아와 엘더플라워의 섬세한 향도 느껴지며, 미네랄적인 뉘앙스가 배경에 깔려 있다. 기분 좋은 산미감과 약간의 오일리한 느낌은 밸런스를 이루며 기분 좋은 피니쉬를 형성한다. 깔끔한 피니쉬와 상쾌한 느낌과 더불어 미네랄리티가 더해져 긴 여운감을 유지한다.



제품설명



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

오가닉 및 바이오다이내믹 방식으로 경작했으며, 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 바이오다이내믹 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 누워서 보관하시기 바랍니다.