



‘재생지 레이블을 착안한 환경을 생각하는 와이너리’

샤토 라솔 르 블랑 키 텅트

Chateau lassolle Le Blanc qui tente

지역	프랑스 > 남프랑스		
포도품종	세미용 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	사과향이 짙게 느껴지는 가벼운 와인으로 높은 산도감이 인상적인 와인. 약간의 카모마일 팔레트도 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	채소/흰 육류//부드러운 치즈/생 해산물/붉은 살 생선		



제품설명



50%의 세미용은 진흙으로 만들어진 암포라에서 숙성된 세미용을 블렌딩하며 추가적인 이산화황을 첨가하지 않고 양조했다. Vin blanc de soif 라고 하여 목을 축이는 와인을 목적으로 가벼운 팔레트로 양조된 와인이다.

와이너리



Chateau Lassolle은 프랑스 남서부에 위치해 있으며 여성 와인메이커인 Stephanie Roussel가 모든 양조를 진행한다. Lassolle의 모든 와인은 이산화황 무첨가 와인으로 환경을 생각하는 와인 메이커로서 재생지를 사용한 레이블도 인상적이다. 기본적인 와이너리의 철학은 떼루아를 존중하고 지속 가능한 농법의 사용과 자연 생태계를 해치지 않는 선에서의 재배와 양조에 있다. 암포라를 사용한 숙성 진행 과정도 인상적이다. 모든 와인은 손수확을 거친 포도를 기본으로 하며 모든 제초제, 화학비료 등은 사용하지 않는다. 기계적인 접근은 최소한으로 한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.