



‘올드 바인 말벡으로 만든 내추럴 와인’

라 피에스

La Piece

지역	프랑스 > 까오르		
포도품종	말벡 100%		
알코올	13%	용량	750ml
테이스팅 노트	체리, 사과, 감초 아로마를 비롯한 부드러운 탄닌감이 느껴진다		
페어링 TIP	붉은 육류/ 부드러운 치즈/ 훈제 & 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



#내추럴

제품설명



300m 고도에 위치한 지역으로 자갈이 많은 석회암-진흙 토양. 유기농법으로 재배한 평균 25년의 수령을 지닌 포도나무에서 자란 포도들을 이용한다. 손수확을 거쳐 야생 효모를 사용. 20일간 침용 과정을 거쳐 11개월간 콘크리트 배럴에서 숙성 진행하였다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.