



#내추럴

'친환경 바이오 다이내믹 알자스 와인'

아멜리에&샤를 스파 성티멍 리슬링

Amelie Charles Sparr Sentiment Riesling

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	리슬링 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	미네랄리티가 가득하며 신선도가 높은 시트러스 계열의 아로마가 함께 느껴지는 와인이다. 미디엄 바디의 와인으로 구조감과 텍스처가 섬세하고 매우 정교한 느낌을 주는 와인.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



성티멍은 프랑스어로 감정, 느낌을 뜻한다. 알자스의 대표 품종인 리슬링으로 만든 와인으로 알자스의 리슬링을 마셨을 때의 느낌을 오래 간직하고 싶어 이 이름을 선택했다는 비교적 단순하면서도 명쾌한 찰스 스파의 대답이 곁들어진 설명을 볼 수 있다. 야생 효모와 함께 발효 진행하며 스테인리스 탱크에서 발효 과정을 거친다.

와이너리



이 부부가 함께 만나 아멜리에&샤를 이름을 걸고 와이너리를 새로 설립하였고 100% 바이오다이내믹 알자스 와인을 만들고 있다. 새로운 것을 늘 시도하고 자연에서 오는 매력을 그대로 받아들이는 와이너리로 늘 와인에 관련된 사업을 해오던 가정에서 자랐지만 내추럴 와인을 생산한다는 의미에서 이 와이너리의 새출발의 의미는 크다. 포도밭의 크기는 약 12h로 2개 프리미에 크뤼, 4개 그랑크뤼 도 포함되어 있다. 토지의 일부는 퇴비를 만들기 위한 목적으로만 사용되며 이는 곧 포도가 사람의 개입 없이 자연의 힘으로 자생하도록 하는데 목적이 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.