#내추럴

'친환경 바이오 다이나믹 알자스 와인'

아멜리에 샤를 스파 펑세 피노 블랑

Amelie Charles Sparr Pensee Pinot Blanc

지역	프랑스 〉 알자스		
포도품종	피노 블랑 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-8℃		
테이스팅 노트	옅은 노란색을 띄며 균형감과 구조감이 좋으며 헤이즐넛류의 견과류 아로마와 구운 빵 아로마 등이 느껴진다.		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자,파스타 외)		

	DRY				SWEET		LIGHT				FULL
당도	1	2	3	4	5	바디	1	2	3	4	5

제품설명

야생 효모와 함께 스테인리스 탱크에서 발효했다. 숙성 또한 스테인리스 탱크에서 진행하여 과실미와 신선도를 살린다. 펑세는 프랑스어로 생각이라는 뜻으로 피노 블랑의 매력을 자아내는 와인으로 여기고 많은 전채 요리나 아무즈 부슈의 페어링으로 추천하고 있다.

와이너리

이 부부가 함께 만나 아멜리에&샤를 이름을 걸고 와이너리를 새로 설립하였고 100% 바이오다이나믹 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.