



‘내추럴 와인에 매료되어 양조 기법을 전향한 트리코 와이너리’

마리 & 뱅성 트리코 레 밀랑

Marie & Vincent Tricot Les Milans

지역	프랑스 > 오베르뉴		
포도품종	피노 누아 가메		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	레드 베리 아로마와 갓 피어난 꽃 향이 지배적이며 약간의 향신료 터치도 느낄 수 있는 복합적인 와인이다. 피니쉬는 매우 우아하면서도 섬세하다.		
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/밀가루 음식		



제품설명



오베르뉴 지역에서 가장 돋보이는 특징인 화산토와 가메 그리고 피노누아 품종은 최상의 궁합을 자랑한다. 특히 피노 누아는 부르고뉴의 피노 누아와 견주는 만큼의 잠재력을 자랑한다. 오베르뉴 지역이 비교적 알려지지 않은 만큼 그 가능성은 어마어마한 것으로 알려져 있다. 레 밀랑은 가메와 피노 누아 블렌딩 와인으로 피노 누아는 줄기가 제거된 채로 발효되며 가메는 송이째 발효한다. 유리 섬유에서 발효 과정을 진행한 후 오래된 오크통에서 숙성 기간을 거친 후 병입한다. 여과와 청징은 진행하지 않으며 별도의 이산화황을 첨가하지 않는 내추럴 와인으로 분류될 수 있다.

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