#내추럴

'프랑스 알자스 내추럴 와인의 슈퍼스타, 피에르 프릭'

피에르 프릭 오세루아 캬리에르 퓌르 뱅

Auxerrois Carriere Pur vin

지역	프랑스 〉 알자스		
포도품종	오쎄루아 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	강한 복숭아 아로마와 차, 럼 향 등의 다양한 종류의 향이 조화를 이루고 부드러운 목넘김과 끓인 잼 류의 과실 팔레트가 인상적인 와인		
페어링 TIP	해산물/ 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** 4 5

제품설명

캬리에르 지역의 토양은 이회토와 사암토로 구성되어 있다. 보쥬 산맥에서 만들어진 사암이 대부분이다. 이 지역의 토양은 자갈과 돌의 함유량이 타 지역보다 많아 물과 바람이 오가는데 원활하면서도 토양에서 물을 가두려는 성질이 있어 포도를 재배하는데 있어 좋은 자연적 환경을 제공한다. 동향 포도밭으로 그랑크뤼 빈야드인 Vorbourg 바로 아래에 위치해 고도가 높다. 이 포도밭에서 재배된 오세루아는 11개월간 오크통에서 숙성 진행한다.

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