



‘내추럴 와인에 매료되어 양조 기법을 전향한 트리코 와이너리’

마리 & 뱅성 트리코 3 본옴므

Marie & Vincent Tricot 3 Bonhommes

지역	프랑스 > 오베르뉴		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	피노누아의 고유한 체리, 바이올렛 꽃 향 등의 아로마와 우아하고 부드러운 팔레트가 입 안을 감미롭게 감싸는 와인		
페어링 TIP	채소/흰 육류/익힌 해산물/생 해산물/붉은 살 생선/흰 살 생선/익힌 채소/부드러운 치즈		



제품설명



줄기 제거한 피노누아를 양조한 와인으로 부분 탄산 침용을 거쳐 유리섬유로 만들어진 발효통에서 자연 효모를 가지고 발효한다.

와이너리



루아르 지방 Anjou에서 태어난 Vincent은 보졸레 지역에서 양조학 공부를 마치고 브루이(Brouilly) 지역에서 Patrick Coton의 사사를 받아 일반 컨벤셔널 와인을 양조하다 자연적인 방법의 와인 양조에 대해 Marcel Lapierre 당시 와인메이커들과 의논하던 중 내추럴 와인에 매료되어 그의 전반적인 와인 양조 기법을 바꾸기 시작했다. 그 이후 가족들과 함께 전 세계를 탐방한 이후 프랑스 남동부 오베르뉴의 Orcet 지역에 정착하여 지금까지 10h 크기의 포도밭에서 오가닉 농법으로 내추럴 와인을 양조하고 있다. 2003년에 처음으로 이산화황을 첨가하지 않은 와인을 개시하였고 현재 가메, 피노 누아, 샤르도네, 소비뇽 블랑을 재배하여 와인에 사용하고 있다.

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