



‘내추럴 와인의 거장인 로망 기베르토의 미국인 수제자이자 내추럴 와인 메이커, 브랜든’

브랜든 스타터 웨스트 소뮈르 블랑 브레제

Brendan Stater West Saumur Blanc Breze

지역	프랑스 > 루아르
포도품종	슈냉 블랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃
테이스팅 노트	맑은 레몬빛 컬러에 시트러스와 꽃 향이 적절히 어우러지는 아로마, 그리고 초록사과 향까지 다채롭다. 입에서는 매우 둥근 팔레트가 펼쳐지고 산도감과 구조감이 좋은 균형을 이루고 있다. 끝에서는 약간의 향신료 맛까지 느껴진다.
페어링 TIP	흰 육류/익힌 채소/익힌 해산물/흰 살 생선/생 해산물/붉은 살 생선/부드러운 치즈/단단한 치즈



제품설명



로망 기베르토와 끌로 루제아르 두개 도멘의 빈야드가 있는 지역으로도 알려져 있는 브레제(Breze)에서 재배된 슈냉 블랑으로 양조한 화이트 와인으로 브랜든 스타터 웨스트의 와인들 중 제일고가 라인지에 해당한다.

와이너리



브랜든 스타터웨스트는 미국인으로 프랑스에서 영어 선생님이로 일을 하다 파리에서 우연한 기회에 프랑스 루아르 지역 내추럴 와인의 거장인 도멘 기베르토의 와인을 접하게 되었고 그 이후에 꼭 빠져 루아르의 소뮈르로 내려가 로망 기베르토의 사사를 받아 서브 양조자로까지 활동했다. 그 후 로망 기베르토의 유명한 빈야드인 clos du guichaux 근방에 위치한 포도밭을 받아 슈냉 블랑을 재배해 2015년부터 본격적으로 와인 양조를 시작했다.

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