

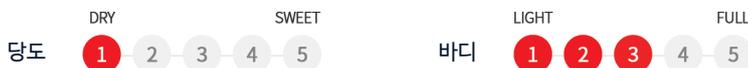


‘내추럴 와인의 거장인 로망 기베르토의 미국인 수제자이자 내추럴 와인 메이커, 브랜든’

브랜든 스타터 웨스트 소뮈르 루즈 라 리파이

Brendan Stater West Saumur Rouge La Ripaille

지역	프랑스 > 루아르
포도품종	까베르네 프랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃
테이스팅 노트	레드 커런트, 체리 아로마가 지배적인 레드 와인으로 미네랄리티와 섬세한 목넘김이 매력적인 루아르 레드 와인이다.
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/훈제 음식/밀가루 음식



제품설명



라 리파이는 브레제 라는 지역의 특정 싱글 빈야드로 모래와 석회토가 적절히 섞여 포도의 재배에 큰 도움을 주는 자연 환경을 가지고 있는 것으로 알려져 있다. 브랜든 스타터의 라 리파이 루즈는 9일동안 발효 과정을 거치고 12개월간 배럴에서 sur lies 상태에서 숙성한다. 정제 과정을 거치지는 않지만 필요에 따라 약간의 필터링은 거친다.

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