



‘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 거치지 않지만 필요에 따라 약간의 필터링은 거친다.

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 폭 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.