



‘루아르 지역의 새로운 바람 지속가능한 유기농와인’

에커만 크레망 드 루아르 누벨 에스프리

Ackerman Cremant De Loire Nouvel Esprit

지역	프랑스 > 루아르		
포도품종	슈냉 블랑 66% 샤르도네 43%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	살구, 복숭아 아로마와 함께 깨끗하고 신선한 느낌을 주며 버블이 살아 있는 팔레트를 느낄 수 있다. 이산화황이 첨가되지 않은 스파클링 와인이다.		
페어링 TIP	생 해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈		



제품설명



발효 과정 이후 잔여 머스트는 이산화황 없이 24시간동안 남겨두고 그 과정에서 중성가스를 주입한다. 이는 산화 과정을 최대한 피하고 발효과정에서 생기는 아로마의 발현을 막기 위함이다. 랙킹 작업은 12월에 진행하는데 이는 베이스와인의 산화가 빨리 되는 것을 막고 샤르도네의 과실미가 날아가지 않기 위한 작업의 일종이다

와이너리



1811년에 설립된 에커만 와이너리는 루아르 밸리에서 가장 오래된 파인 스파클링 와인 메이킹 와이너리이다. 설립자인 JEAN BAPTISTE ACKERMAN이 남겼던 “버블은 잠깐이지만 느꼈던 감정은 영원하다”라는 문장 아래에 최고의 스파클링 와인을 만들기 위해서 전통 양조방법과 현대식 기술과 기계들이 조화를 이루는 와이너리로 발전시키고 있다. 현재 루아르의 떼루아를 잘 반영하고 있는 와인을 만드는 것으로 유명하며, 스파클링을 더불어 신선하고 미네랄이 풍부한 화이트, 로제, 레드 등 다양한 스타일 와인들도 인기를 누리고 있다. 최근에 시장의 반응을 반영하여 이산화황이 첨가되지 않은 크레망 2종을 신 출시하여 시대의 변화에 빠르게 발 맞추고 있다.

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