



‘지속가능한 와이너리로의 재탄생, 도멘 도시에르’

도시에르 에이 레드 블렌드

d'Aussieres A Red Blend

지역	프랑스 > 랑그독		
포도품종	시라36% 메를로 18% 까베르네 소비뇽 14% 기타 품종 32%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	Pays d'Oc	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	달콤한 스파이스, 감초, 무화과, 레드 커런트, 산딸기와 같은 향이 주를 이루며 끝에서 약간의 아몬드 향이 느껴진다. 라운드한 텍스처와 단단한 탄닌이 매력적이며 긴 여운을 남긴다.		
페어링 TIP	붉은육류/ 흰육류/ 익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



2018년부터 유기농 와인으로 새롭게 재탄생한 도멘 도시에르의 레인지 중 가장 쉽고 편하게 즐길 수 있는 스타일의 와인이다. 랑그독 지역의 대표적인 품종들이 블렌딩되어 만들어져 밸런스가 돋보이는 와인이다.

와이너리



자연과 상생을 모토로 지속 가능한 와인으로의 재탄생. 도멘 도시에르는 기원전 97년 로마시대부터 와인을 양조 및 공급한 기록을 가진 유구한 역사가 살아 숨쉬는 도멘이다. 1999년 도멘 에릭 드 로칠드에 의해 매입되었으며 그때부터 인간과 자연의 상생이라는 가치 아래 포도밭 관리, 수확, 양조, 병입 그 모든 단계가 관리돼오고 있다. 2018년 마침내 공식적으로 프랑스 유기농 인증 중 하나인 AB(Agriculture Biologique) 인증 절차를 신청했다. 이에, 유기농 와인으로의 재탄생이자 지속가능한 성장이라는 가치를 담아낸 새로운 포트폴리오로 출시되었다. 프리미엄 로제인 샤토 도시에르 로제부터 랑그독 지역 전통적인 양조 방식인 ‘탄산침용(Carbonic Maceration)’으로 양조된 알탄 도시에르 등 새로운 상품을 출시하였다. 또한 샤토 도시에르, 로제, 알탄 도시에르는 에릭 드 로칠드의 아내이자 현 오너인 사스키아 로칠드의 어머니인 이탈리아인 아티스트 ‘베아트리스 까라싸올로’가 도멘 도시에르의 천혜의 환경에 영감을 받아 직접 그린 그림을 레이블로 사용했다. 로칠드 사의 오래도록 축적된 노하우와 지속가능성을 향한 가치, 천혜의 떼루아의 융합으로 앞으로의 행보가 기대되는 와이너리이다.

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